



即時發佈

點一龍呈獻全新精緻點心及巧手小菜

(香港 - 2019 年 6 月 17 日) 位於尖沙咀海港城的點一龍一向以精緻點心及巧手小菜而聞名，店內裝潢時尚雅緻，大膽的配色結合傳統元素，讓賓客享受完美的用餐體驗。廚師團隊現為全新主餐牌加入多款新穎點心、風味菜式及精緻甜點，更帶來全新送禮首選系列，賓客可盡情品嚐別具特色的點點滋味！

精緻點心



(左上)脆網皮海皇腸粉(\$59)

(左下)龍蝦湯三皇餃(\$55)

(右)馬蹄甘筍姬松茸湯(素)(\$55)

必嚙的推介點心有**脆網皮海皇腸粉(\$59)**，廚師先將鮮味十足的蝦粒、帶子粒和翠玉瓜粒炒香，再用越南米網紙包好並炸至脆身，最後再包上即拉腸粉皮，口感先滑後脆，絕對不能錯過！**龍蝦湯三皇餃(\$55)**的靈感來自傳統灌湯餃，但換成濃郁龍蝦湯作底，餃子以煙韌的餃皮包住由海蝦和蟹肉製成的餡料，啖啖爽脆彈牙，海中鮮美在口中徘徊！**馬蹄甘筍姬松茸湯**

(素)(\$55)特別加入香氣十足的姬松茸，馬蹄和甘筍亦能為湯水帶來不少營養，熬成的湯水清甜不膩，健脾養生。



(左)瑤柱鮮蝦菜苗餃(\$39)

(右)杞子鮮蝦燒賣(\$39)

瑤柱鮮蝦菜苗餃(\$39)是集合了鮮蝦肉、菜苗粒及瑤柱絲的美味之選，口感層次非常豐富，鮮甜可口！至於**杞子鮮蝦燒賣(\$39)**，廚師在鮮蝦豬肉燒賣上放上有益的鮮紅杞子，為經典點心畫龍點睛。



(左)避風塘糯米蟹(\$44)

(右)年年有餘蘿蔔糕(\$45)

避風塘糯米蟹(\$44)的螃蟹造型以糯米皮捏成後再剪出蟹腳，相當可愛，入口帶着「避風塘」的微辣，內裏是鑊氣十足的豬肉、雞肉及蟹肉，口感香脆又惹味，鹹香氣味令人垂涎三尺！**年年有餘蘿蔔糕(\$45)**可謂點一龍最具特色的點心之一，廚師採用新鮮清甜的蘿蔔及蝦米入饌，

並巧妙地在香煎的蘿蔔糕鋪上鰻魚及濃滑照燒醬汁，將口感提升到更高層次！**瑤柱 XO 醬蛋絲腸粉(\$68)**則先用自家秘製 XO 醬將腸粉煎香，頂層鋪上金黃雞蛋絲，富有新鮮感！除此以外，餐牌中還有**雪影金腿叉燒包(\$36)**、**小黃瓜紅油抄手(\$50)**、**蛋煎糯米雞(\$38)**、**海蝦脆春卷(\$39)**、**鮮蝦雲吞麵(\$58)**及**鳳爪排骨蒸飯(\$50)**等多款數之不盡的美點等你來品嚐！

綿滑粥品



(左)皮蛋瘦肉粥(\$52)
(右上)瑤柱雞球粥(\$58)
(右下)原隻鮑魚雞球粥(\$98)

此外，**點一龍**在全新主餐牌中新增了綿滑粥品系列，特別推介**原隻鮑魚雞球粥(\$98)**，在綿滑的雞球粥上加入煮得軟腍入味的鮑魚，份外美味窩心。**瑤柱雞球粥(\$58)**粥綿雞滑，啖啖充滿瑤柱香，鮮味滿載！而**皮蛋瘦肉粥(\$52)**一直都是不少客人的心水之選，暖胃更暖心！

為食甜點



(左上)夏威夷果仁及腰果酥(素)(\$33)

(中)奶皇流沙包(\$33)

(右上)斑蘭欖仁馬拉糕(素)(\$33)

甜點方面亦帶來了不少新意，**斑蘭欖仁馬拉糕(素)(\$33)**是在鬆軟可口的馬拉糕中加入新鮮斑蘭汁，傳統的味道配上創新元素，清香獨特。**夏威夷果仁及腰果酥(素)(\$33)**外表金黃酥脆，酥餅上放有原粒夏威夷果仁或腰果，口感十足！**奶皇流沙包(\$33)**加入了濃郁的流沙鹹蛋奶黃，熱辣辣令人愛不釋手，是客人必試之選！**楊枝甘露(素)(\$40)**集合了金柚肉、芒果肉、水晶珠、忌廉及牛奶等製成，呷一口冰凍解暑。**原汁原味西瓜糕(素)(\$44)**也是甜美的午後滋味！廚師選用新鮮無籽西瓜肉，提取箇中精華並加入魚膠粉製成，味道清甜順喉，吸睛的造型絕對值得「相機先食」！

巧手小菜



(左)薑蔥枝竹爆鮮魷(\$93)
(右上)鬼馬菠蘿咕嚕肉(\$83)
(右下)乳香脆魚塊(\$88)

點一龍亦於每天上午 11 時後供應多款時令粵式小菜，款款都花盡心思，盡顯廚師功架。鬼馬菠蘿咕嚕肉(\$83)先將梅頭豬肉酥炸至香脆，再拌入菠蘿、青椒及香蔥等與糖醋汁一同爆炒，最後再加入已切粒的油條，油條盡吸當中精華，令人回味無窮！薑蔥枝竹爆鮮魷(\$93)則先將新鮮魷魚汆水，並與薑蔥及枝竹等同炒，鑊氣十足，佐飯一流！乳香脆魚塊(\$88)將龍脷魚塊以南乳汁醃好，並炸至金黃香脆。新鮮魚塊配上香濃南乳，味道配合得天衣無縫！



(左)水煮鴛鴦魚(\$148)
(右上)當紅炸子雞(半隻\$145/壹隻\$270)
(右下)四川蝦仁(\$98)

水煮鴛鴦魚(\$148)以指天椒、花椒及紅椒乾等多種香料烹調而成，配上惹味的自家秘製醬汁，集合了香、麻及辣幾種元素，燴煮時醬汁精華盡滲龍脷魚塊和魷魚當中，以達至香濃入味，客人品嚐此菜式必定感受到醬汁的火辣！皮脆肉嫩的**當紅炸子雞(半隻\$145/壹隻\$270)**製作過程非常繁複，廚師細心地將雞隻醃製一天後，用滾油將雞炸至金黃香脆，炸子雞肉質軟嫩，鹹香惹味，定能讓你一試難忘！**四川蝦仁(\$98)**是將爽脆蝦仁與指天椒和蒜蓉同炒，味道香辣，旁邊伴以清炒西蘭花，色彩繽紛之餘，同時亦充滿咬口，讓你感受獨特的四川風味！



(上)豉汁帶子蒸豆腐(\$108)

(下)蟲草花蒸魚塊(\$88)

蟲草花蒸魚塊(\$88)中的蟲草花營養價值高，健脾益肺，配搭魚柳一起清蒸，健康又有益！**豉汁帶子蒸豆腐(\$108)**是另一健康清新之選，讓客人可以放心地大快朵頤！



(左)滑蛋百合炒蝦仁(\$93)

(右)芥蘭炒帶子(\$128)

點一龍作為「有營食肆」，為了讓顧客食得健康，特意推出多款「3 少之選」及「蔬果之選」的營養菜式，當中包括**滑蛋百合炒蝦仁(\$93)**，爽口的蝦仁配搭嫩滑的炒蛋，入口盡是滿滿的鮮味，濃郁蛋香更能突顯蝦肉的鮮甜。另外還有**芥蘭炒帶子(\$128)**，同樣為你帶來健康有營滋味！

精選飯麵



瑤柱 XO 醬煙肉脆脆炒飯(\$103)

餐牌中當然少不了新款精選飯類和麵類！**瑤柱 XO 醬煙肉脆脆炒飯(\$103)**加入乾瑤柱、煙肉片及鮮蝦等材料，再放入已切粒的油條，炒飯的精髓在於採用了自家秘製 **XO 醬**，更添惹味！**潮州炒飯(\$88)**與**松子金瓜百合炒飯(素)(\$88)**都各有特色，同樣為你帶來驚喜！



(左)金不換鮮魷蝦仁炒河(\$93)
(右)瑤柱 XO 醬雞球炒烏冬(\$103)

麵類方面有金不換鮮魷蝦仁炒河(\$93)，這款集合了鮮魷和蝦仁的炒河粉以金不換點綴，味道相得益彰！另有瑤柱 XO 醬雞球炒烏冬(\$103)，同樣採用了自家秘製 XO 醬，將烏冬炒得別具風味，令菜式的色香味提升！

全新送禮首選



點一龍瑶柱 XO 辣椒醬(280 克)(\$88)

是次主餐牌中亦加入了送禮首選系列，重點推介**點一龍瑤柱 XO 辣椒醬(280 克)(\$88)**，集合日本乾元貝、金華火腿、馬友鹹魚、蝦米及蝦籽等，材料矜貴，更不添加任何防腐劑，集鮮、香、辣於一身，是送禮的最佳選擇！



祝壽桃包(12 件)(\$160)



子母蟠桃包(18 件)(\$320)

除此以外，**點一龍**更推出了**祝壽桃包(12 件)(\$160)**和**子母蟠桃包(18 件)(\$320)**，口味可自行配搭蛋黃蓮蓉或蛋黃奶皇，絕對是與家人和長輩慶祝生日的最佳賀禮！(需提前預訂)

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費，優惠受條款及細則約束。

如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2RghdFB>

點一龍

地址：香港尖沙咀海港城港威商場地下 G103 店

電話：+852 2175 3100

營業時間：星期一至日 上午 8 時至晚上 10 時 30 分

關於 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港、澳門、上海及悉尼擁有超過 20 間餐廳及酒吧。我們專業的廚師及服務團隊以多姿多彩的國際佳餚和貼心殷勤的服務，為賓客打造完美的餐飲體驗。集團旗下品牌包括悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、體現創意無限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精緻點心及巧手小菜聞名的**點一龍**、帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心帶領客人味遊世界。

傳媒查詢，請聯絡：

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: christychong@cafedecogroup.com