



即時發佈

ZERO 及 Made in HK Restaurant

阿華田美食載譽回歸！



ZERO X 阿華田



Made in HK X 阿華田

(香港 - 2019年10月8日) 營養麥芽飲品**阿華田**是不少港人的童年回憶，其濃郁的可可風味，深受大小朋友喜愛。飲品含香濃麥芽精華，又有多種礦物質、維生素及膳食纖維，是一款充滿港式風味的營養飲料。由即日起至**12月8日**期間，一直提供大膽創新美食的**ZERO**再次與阿華田合作，創作出幾款美味與玩味兼備的小食及特飲，令你眼界大開！此外，提供港式西餐的**Made in HK Restaurant**亦同時推出一系列帶有港式情懷的阿華田美食。無論與家人或朋友聚會，都可以於**ZERO**或**Made in HK**大快朵頤！

ZERO X 阿華田



隱世流心「奶」芝(\$68)

系列中最令人驚喜的必定是**隱世流心「奶」芝(\$68)**。ZERO 行政總廚 **Jörn Henninger** 精心製作出口感細滑的芝士蛋糕，並特別在中空的芝士蛋糕裏注入濃郁可口的阿華田醬，以達至吸睛的流心效果，絕對值得「相機先食」！蛋糕上以紅莓、藍莓及銀箔作點綴，廚師更在蛋糕灑上爆炸糖來增加新奇刺激口感，旁邊的阿華田意大利雪糕沾滿阿華田粉，每一口都能感受到阿華田的甜美麥香，美味得令人食指大動！



鬼馬西式油條(\$58)

中西合璧的**鬼馬西式油條(\$58)**是參照油炸鬼及西班牙小食 Churros 製成。先在麵粉加入雞蛋、泡打粉及鹽等材料，搓成麵糰狀後切條，用高溫油炸至金黃，以達至鬆脆

香口的口感。旁邊配以三款不同的醬汁和配料，包括原味巧克力麥芽的阿華田醬、加入牛奶麥精的白華田醬及風乾士多啤梨碎，當中最為特別的必是白華田醬，其香濃麥芽味道帶有絲絲牛奶香，配搭油條同食，並沒有絲毫油膩感，讓人回味無窮。



華田尼(\$58)

特色雞尾酒**華田尼(\$58)**則融合了阿華田和酒精，以伏特加及椰子釀酒作基調，加入阿華田粉、牛奶及椰奶等秘製而成，最後再加上阿華田脆脆作點綴！調酒師更會在酒杯邊加上阿華田粉並夾上一塊阿華田曲奇，每呷一口都能感受到阿華田與酒精的完美結合，是令人精神一振的雞尾酒。

Made in HK X 阿華田



華田之味羊架(\$188)

在 **Made in HK**，行政總廚 **Kevin Chan** 亦施展渾身解數，將阿華田融入意想不到的港式美食之中，為客人帶來驚喜。**華田之味羊架(\$188)**做法新奇有趣，廚師團隊挑戰將傳統西餐的羊架加入阿華田，為客人營造新鮮感。先將羊架以香草醃製燒香，令肉質軟腴入味，再用咖啡碎粒及阿華田醬鋪面，烤焗過後阿華田的香氣完全滲入羊架之中。旁邊伴有華田燒汁，將羊架的味道提升到更高層次，喜歡作新嘗試的朋友不容錯過！



粒粒趣雞蛋仔(\$68)

粒粒趣雞蛋仔(\$68)由港式街頭小食雞蛋仔變奏而成，廚師在精心調配的蛋漿加入阿華田粉，製成品的香脆鬆化質感令人回味。旁邊伴有幼滑的阿華田忌廉，令這道甜品更添誘惑，最後放上的阿華田雪糕為整道甜品畫龍點睛，令你有多重阿華田的滋味享受！



紅豆阿華田冰(\$45)

紅豆阿華田冰(\$45)在經典的港式飲品紅豆冰中加入阿華田調製，啖啖的紅豆帶有順滑濃郁的麥芽香，再加入阿華田意大利雪糕及可口的阿華田餅乾，一次過品嚐三重阿華田滋味，令人愛不釋手！

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2nOLsJ0>

ZERO

地址：九龍旺角朗豪坊 12 樓 05-09 店

電話：+852 2918 1234

營業時間：星期一至日 中午 12 時至下午 10 時

Made in HK Restaurant (朗豪坊)

地址：九龍旺角朗豪坊 8 樓 02-03 店

電話：+852 2918 1655

營業時間：星期一至日 中午 12 時至下午 10 時 30 分

Made in HK Restaurant (apm)

地址：九龍觀塘創紀之城 5 期 apm L1 樓 L1-13 號舖

電話：+852 2156 2000

營業時間：星期一至日 上午 8 時至下午 11 時

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 **Berliner**、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**、呈現新派越式滋味的 **pho.dle.bar**，以及帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

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