



实时发布

## ZERO 及 Made in HK Restaurant 阿华田美食载誉回归!



**ZERO X 阿华田**



**Made in HK X 阿华田**

(香港 - 2019年10月8日) 营养麦芽饮品阿华田是不少港人的童年回忆，其浓郁的可可风味，深受大小朋友喜爱。饮品含香浓麦芽精华，又有多种矿物质、维生素及膳食纤维，是一款充满港式风味的营养饮料。由即日起至**12月8日**期间，一直提供大胆创新美食的**ZERO**再次与阿华田合作，创作出几款美味与玩味兼备的小食及特饮，令你眼界大开！此外，提供港式西餐的**Made in HK Restaurant**亦同时推出一系列带有港式情怀的阿华田美食。无论与家人或朋友聚会，都可以于**ZERO**或**Made in HK**大快朵颐！

## **ZERO X 阿华田**



**隐世流心「奶」芝(\$68)**

系列中最令人惊喜的必定是**隐世流心「奶」芝(\$68)**。**ZERO** 行政总厨 **Jörn Henninger** 精心制作出口感细滑的芝士蛋糕，并特别在中空的芝士蛋糕里注入浓郁可口的阿华田酱，以达至吸睛的流心效果，绝对值得「相机先食」！蛋糕上以红莓、蓝莓及银箔作点缀，厨师更在蛋糕洒上爆炸糖来增加新奇刺激口感，旁边的阿华田意大利雪糕沾满阿华田粉，每一口都能感受到阿华田的甜美麦香，美味得令人食指大动！



**鬼马西式油条(\$58)**

中西合璧的**鬼马西式油条(\$58)**是参照油炸鬼及西班牙小食 Churros 制成。先在面粉加入鸡蛋、泡打粉及盐等材料，搓成面团状后切条，用高温油炸至金黄，以达至松脆

香口的口感。旁边配以三款不同的酱汁和配料，包括原味巧克力麦芽的阿华田酱、加入牛奶麦精的白华田酱及风干草莓碎，当中最为特别的必是白华田酱，其香浓麦芽味道带有丝丝牛奶香，配搭油条同食，并没有丝毫油腻感，让人回味无穷。



**华田尼(\$58)**

特色鸡尾酒**华田尼(\$58)**则融合了阿华田和酒精，以伏特加及椰子露酒作基调，加入阿华田粉、牛奶及椰奶等秘制而成，最后再加上阿华田脆脆作点缀！调酒师更会在酒杯边加上阿华田粉并夹上一块阿华田曲奇，每呷一口都能感受到阿华田与酒精的完美结合，是令人精神一振的鸡尾酒。

## **Made in HK X 阿华田**



**华田之味羊架(\$188)**

在 **Made in HK**，行政总厨 **Kevin Chan** 亦施展浑身解数，将阿华田融入意想不到的港式美食之中，为客人带来惊喜。**华田之味羊架(\$188)**做法新奇有趣，厨师团队挑战将传统西餐的羊架加入阿华田，为客人营造新鲜感。先将羊架以香草腌制烧香，令肉质软腴入味，再用咖啡碎粒及阿华田酱铺面，烤焗过后阿华田的香气完全渗入羊架之中。旁边伴有华田烧汁，将羊架的味道提升到更高层次，喜欢作新尝试的朋友不容错过！



**粒粒趣鸡蛋仔(\$68)**

**粒粒趣鸡蛋仔(\$68)**由港式街头小食鸡蛋仔变奏而成，厨师在精心调配的蛋浆加入阿华田粉，制成品的香脆松化质感令人回味。旁边伴有幼滑的阿华田忌廉，令这道甜品更添诱惑，最后放上的阿华田雪糕为整道甜品画龙点睛，令你有多重阿华田的滋味享受！



**红豆阿华田冰(\$45)**

**红豆阿华田冰(\$45)**在经典的港式饮品红豆冰中加入阿华田调制，啖啖的红豆带有顺滑浓郁的麦芽香，再加入阿华田意大利雪糕及可口的阿华田饼干，一次过品尝三重阿华田滋味，令人爱不释手！

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2nOLsJ0>

#### **ZERO**

地址：九龙旺角朗豪坊 12 楼 05-09 店

电话：+852 2918 1234

营业时间：星期一至日 中午 12 时至下午 10 时

#### **Made in HK Restaurant (朗豪坊)**

地址：九龙旺角朗豪坊 8 楼 02-03 店

电话：+852 2918 1655

营业时间：星期一至日 中午 12 时至下午 10 时 30 分

#### **Made in HK Restaurant (apm)**

地址：九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

电话：+852 2156 2000

营业时间：星期一至日 上午 8 时至下午 11 时

## **关于 Cafe Deco Group**

**Cafe Deco Group** 是香港最优秀的餐饮集团之一，分别在香港、澳门、上海及悉尼拥有超过 20 间餐厅及酒吧。我们专业的厨师及服务团队以多姿多彩的国际佳肴和贴心殷勤的服务，为宾客打造完美的餐饮体验。集团旗下品牌包括悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、体现创意无限的 **Cafe Deco Pizzeria**、以精致点心及巧手小菜闻名的 **点一龙**、呈现新派越式滋味的 **pho.dle.bar**，以及带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar** 等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

**传媒查询，请联络：**

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: [stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

庄晓彤 (Christy Chong)

电话: +852 2290 6625

电邮: [christychong@cafedecogroup.com](mailto:christychong@cafedecogroup.com)