



即時發佈

The Boathouse 即將全新開幕 推出多款海鮮菜式！

(香港 - 2020 年 2 月 10 日) 位於港島南區、坐擁赤柱海灣美景的 **The Boathouse** 一向以精緻海鮮菜式而大受本地人及遊客歡迎，其充滿歐陸風情環境最適合忙碌的都市人遠離繁囂，放鬆心情，無拘無束地呼吸清新空氣。三層高的建築物，外牆以鮮黃色為主調，是赤柱大街上最惹人注目的地標。店內時尚雅緻的裝潢，一磚一瓦拼湊出輕鬆寫意的氛圍。餐廳經翻新後於 **2 月 12 日** 全新開幕，行政總廚 **Sai Hsu** 誠意推出多元化的主餐牌，繼續以擅長的海鮮菜式作為主打，加入多款海上珍饈及精美菜式。除了頭盤及小食、各款特色主菜及甜品外，更精心推出午市套餐和晚市套餐，為食客獻上琳瑯滿目的海鮮美饌！

海鮮精選



凍海鮮拼盤(\$388)

海鮮精選當中，打頭陣的有**凍海鮮拼盤(\$388)**，廚師採用新鮮阿拉斯加蟹腳、海蝦、香草小龍蝦、青口、海蜆、海螺及帶子，將其美味原汁原味般呈現給食客，只需簡單加上乾蔥紅酒醋、咯嗲汁或檸檬作伴，便能讓食客享受到最原始的鮮甜，讓人念念不忘！



辣香牛油焗大蝦(\$298)

若想以另一風格品嚐滋味海鮮，推薦惹味的**辣肉腸杏仁焗帶子(\$168)**，廚師將辣肉腸、香草及杏仁等材料磨成蓉後再鋪上半殼帶子，焗後的香氣更令人垂涎，令人食指大動！嗜辣的你必試**辣香牛油焗大蝦(\$298)**，廚師為虎蝦開邊後塗上特製辣香牛油，並烤焗至乾身，烤焗過程會使蝦肉更結實彈牙且帶有焦香味，令人齒頰留香，嚐起來微辣過癮，讓客人感受頂級滋味！



新鮮海鮮桶－雜錦海鮮(青口、海蝦及海蜆)(小\$188/大\$278)

新鮮海鮮桶同樣為食客帶來驚喜，客人可選青口(小\$178/大\$248)、海蜆(小\$168/大\$228)或雜錦海鮮(青口、海蝦及海蜆)(小\$188/大\$278)，醬汁可選龍蝦汁、白酒蒜茸忌廉汁或青咖喱汁，每口盡是濃濃的鮮味，絕對是分享美味的不二之選！

頭盤及小食



煙三文魚薄片(\$118)

為吸引客人品嚐多款特色佳餚，廚師團隊精心設計出多款頭盤及小食，重點推介煙三文魚薄片(\$118)。用上上乘的煙三文魚薄片，最能展現其鮮甜魚味，一片片薄切煙三文魚上灑上柚子、水瓜榴、香橙及三文魚籽，只需簡單加上酸甜的柑橘汁作伴，便能帶有畫龍點睛的效果。



加菲蟹肉多士(\$138)

加菲蟹肉多士(\$138)特別選用肉質甜嫩的美國加菲蟹肉，廚師先採用隔水蒸熟的方法以保留蟹肉原有鮮味，其後配上乾羊奶芝士及法蔥，味道十分匹配。**香煎法國頂級鴨肝(\$138)**則選用法國頂級鴨肝炮製，外層微焦的鴨肝配搭開胃的提子、蘋果醬、無花果及紅桑子，降低油膩感之餘，也突出鴨肝本身的豐腴，綿滑細緻的口感讓人回味無窮！

主菜



非洲雞(\$198)

在主菜方面，**Sai**亦加入了多款令人驚喜的菜式。香辣惹味的**非洲雞(\$198)**製作過程大為講究，特別以「濕法」炮製，絕對考驗廚師功架。醬料以椰汁、花生、黃薑及多種香料秘製而成，再將雞肉醃好並烤焗至乾身，高溫烤焗過程能令雞肉鎖緊肉汁，既保持肉質嫩滑，同時不失惹味，味道帶有絲絲辣味，別具風味！



香煎北海道帶子及虎蝦有機糙米飯(\$238)

香煎北海道帶子及虎蝦有機糙米飯(\$238)特別選用於北日本海優良天然環境下孕育出的北海道帶子，豐厚的肉身極富彈性，味道鮮味甘甜，有機糙米飯中加入蘆筍、薑、乾蔥及青咖喱汁同煮，配搭煎得香口的虎蝦，絕對不能錯過！



安格斯肉眼扒(10 安士)(\$295)

嗜牛的客人絕對會愛上另一款主菜安格斯肉眼扒(10 安士)(\$295)，廚師將美國肉眼煎香，令肉汁鎖在其中，半溶的辣根牛油伴隨濃厚肉香，讓客人感受牛扒軟嫩多汁的頂級滋味！香草乳酪焗三文魚(\$188)是以乳酪醬及香草將三文魚醃好，烤焗後的三文魚口感嫩滑，旁邊伴有青木瓜沙律，並配搭芒果酸甜醬及薄荷乳酪，菜式色香味俱全，讓食客體驗印式風情！梅子羅望子汁燴豬肋骨(\$258)同樣風味一流，肉質軟脆的豬肋骨帶有開胃酸甜的味道，不可不試！

意粉愛好者絕對不能錯過**香醋豚面頰肉貝殼粉(\$162)**及**海蜆貝殼粉(\$168)**，前者的豚面頰肉以香醋煮得軟脛無比，與脆煙肉、蛋黃及貝殼粉一口同食，滋味滿分！後者海蜆鮮甜，貝殼粉充分吸收軟芝士汁及蜆汁，更加惹味。經典的**牛肝菌意大利雲吞(\$162)**也是不錯的選擇，香濃的松露忌廉汁帶有畫龍點睛的效果！

精緻甜品



雜莓意大利軟芝士慕絲(\$62)

此外，甜品餐牌亦添加了不同精緻甜點，推介破格的**雜莓意大利軟芝士慕絲(\$62)**，口感細滑的慕絲帶有濃郁的芝士香味，伴上的蜂巢脆糖及脆乳酪可以增加口感，為這頓豐盛美味的晚餐作結。



椰子雪葩白朱古力泡泡(\$62)

另有椰子雪葩白朱古力泡泡(\$62)，椰子雪葩上鋪上吸睛的白朱古力泡泡，上面再綴以朱古力碎，絕對值得「相機先食」！經典之選法式焦糖燉蛋(\$62)亦不容錯過！

午餐及晚餐精選



芝麻吞拿魚三文治(\$138)

除了主餐牌外，還有其他吸引的午餐及晚餐精選。午餐精選中，重點推薦和牛漢堡(\$162)，軟嫩多汁的和牛漢堡扒加上煙肉，伴上炒得香口的洋蔥、車打芝士及牛油果醬，重新演繹經典菜式，不可不試！芝麻吞拿魚三文治(\$138)同樣為食客帶來驚喜，廚師將吞拿魚沾上芝麻後煎香，以保持魚質軟腴鮮嫩，並將自家醃製的椰菜沙律及小茴香一同放入烘得熱辣的三文治裏，美味得令人食指大動。



公司三文治雞肉卷(\$138)

公司三文治雞肉卷(\$138)也是用心之作，廚師將雞肉、煙肉、小茴香、雞蛋及乾番茄等材料以墨西哥餅皮卷好，味道一流！經典法式火腿瑞士芝士三文治(\$132)也值得一試！



海龍王湯(\$288)

晚餐精選同樣不容錯過！喜歡海鮮的朋友可來品嚐海龍王湯(\$288)，此菜式使用膠質含量豐富的鯛魚作食材，與一般養殖魚相比，鯛魚生長在深海，魚肉更鮮美細嫩，烹調過程中更能將其口感及香氣發揮。湯底先以鮮甜的紅衫魚、雜菜、番紅花及香草等熬製成濃郁湯底，再加入鯛魚、鑽石蜆、海蝦、青口、帶子及蟹腳等精選海鮮同煮，將鮮味提升到更高層次！



慢煮牛肋骨(\$248)

慢煮牛肋骨(\$248)中加入紅酒及香料低溫慢煮 24 小時，以達至肉質鬆軟、入口即化的效果，拌上燒蒜薯蓉及檸檬香草，賣相及味道皆有層次！烤羊架(\$285)及紅酒燴豬膝(\$238)亦為食客帶來驚喜！

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有堂食價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2tBs85n>

The Boathouse

地址：香港赤柱赤柱大街 88 號

電話：+852 2813 4467

營業時間：星期一至日 中午 12 時至晚上 10 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、上海及悉尼擁有多間餐廳及酒吧。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**、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：

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: christychong@cafedecogroup.com