



# BAR



CafeDecoGroup

即時發佈

## 西九龍海鮮總匯 山頂餐廳酒吧呈獻全新歐陸美食



法式馬賽海鮮湯  
港幣 188 元



精選新鮮生蠔  
(美國、澳洲、蘇格蘭、愛爾蘭、南非、法國)



巴黎田螺  
港幣 78 元

(香港 - 2016 年 8 月 19 日) 深受食客喜愛的奧海城山頂餐廳酒吧一直為客人帶來多款特色美饌，專業的廚師團隊採用來自世界各地的新鮮食材，烹調出多元化的國際佳餚。餐廳最近為菜單換上全新面貌，帶來一系列以海鮮為主題的全新歐陸美食，為各位客人帶來美食驚喜！

### 嚴格品質挑選 搜羅各國新鮮生蠔

餐廳所提供的生蠔均嚴格篩選，務求讓客人品嚐到最上乘的生蠔，同時亦顧及到生態平衡的重要。餐廳所選的生蠔來自不同的國家，包括美國、澳洲、蘇格蘭、愛爾蘭、南非、法國。偏愛味道溫和或初嘗生蠔的食家建議選擇來自南非的納米比亞 **Namibia 生蠔** (港幣 42 元/隻)，此蠔只於每年 2 月至 10 月供應，因產地偏僻難於採集是以非常珍貴，肉色偏奶白色，口感軟滑細膩並帶些礦物質味道。全年供應的**美國熊本 Kumamoto 生蠔** (港幣 32 元/隻) 外形則較細小，味道鮮甜且帶有微微的海水味。來自澳洲的**哥芬灣 Coffin Bay 生蠔** (港幣 34 元/隻) 體型同樣較細，海水味適中，質感爽脆，最特別是其清新獨特的海藻味，讓人聯想起青瓜的味道！

資深生蠔食家可點選養殖於冰冷及清徹的沿岸海灣之**蘇格蘭 Scotland Rock 石蠔 No.2** (港幣 38 元/隻)，蠔殼薄而帶有豐富海水味，口感嫩滑帶少許奶油味。不可不提的絕對是法國生蠔界的皇牌吉拉多 **Gillardeau 生蠔 No.1** (港幣 55 元/隻)，蠔肉肥美、結實且呈彈性，口感爽脆而味美鮮甜，入口帶有淡淡清香甘甜味道，讓人一試難忘！由長橢圓的蠔殼包裹着的法國 **Fine de Claire 生蠔** (港幣 44 元/隻) 肉質肥大而有彈性，鹹味適中且帶有榛果香味及甜味，層次非常豐富！為令賓客可品嚐多款生蠔，現更可享「買一送一」優惠，優惠期有限，各位美食家萬勿錯過！

除了生蠔以外，蠔更可以配合多款新鮮材料，化身為不同可口美食。菜單特意送上**芝士菠菜焗生蠔** (港幣 108 元)、**番茄煙肉焗生蠔** (港幣 108 元)及**炸生蠔** (港幣 108 元) 等一系列餐前小食，以上全部採用來自美國的生蠔，吃下去每一口都是豐富肥美的蠔肉，滋味非常！

## 新鮮海鮮入饌 拼湊多重滋味

經典法式**馬賽海鮮湯**(港幣 188 元) 採用大量時令海鮮餸煮而成，配上香烤麵包及藏紅花蛋黃醬一併食用，香濃惹味！另一法式傳統風味的**巴黎田螺**(港幣 78 元) 充滿香濃牛油香味，同樣配上香烤麵包，兩者配搭口感濃而不膩。還有加入新鮮蘆筍、意大利軟芝士及雲呢拿製成的**亞拉斯加蟹餅** (港幣 92 元)及**海鮮雞尾杯**(港幣 88 元)，感覺清新怡人。以新鮮**虎蝦帶子**為主題的**手工薄餅**(港幣 118 元) 亦別具特色，加入帶子、青椒、洋蔥、橄欖及意大利芝士等材料，餅皮香烤薄脆，口感豐富。主菜方面包括傳統**西班牙海鮮飯**(港幣 148 元)，熱愛肉食的食家可以一嘗**焗羊架**(港幣 228 元)及**燒焗豬仔骨**(港幣 198 元)，濃香撲鼻的烤肉令人回味無窮！

### 山頂餐廳酒吧 (奧海城分店)

電話：+852 2740 4822

營業時間：星期一至日及公眾假期

上午 11 時 30 分至下午 4 時 00 分，下午 5 時 30 分至晚上 11 時

地址：香港九龍奧海城 2 期地下 G73A-B 店

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://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：<http://bit.ly/2bBYWxM>

### 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 30 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。集團旗下品牌包括屹立於山頂逾 20 年、將於尖沙咀開設新店的**峰景餐廳**、坐擁 270 度醉人維港美景的 **Watermark**、極具航海風情的 **Stormies**、悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、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：

鄒日明 (Reiko Chow)

電話: +852 2290 6654

電郵: [reiko@cafedecogroup.com](mailto:reiko@cafedecogroup.com)

李嘉明 (Kaming Lee)

電話: +852 2290 6625

電郵: [kaming@cafedecogroup.com](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)

電話: +852 2290 6661

電郵: [matthewtsoi@cafedecogroup.com](mailto:matthewtsoi@cafedecogroup.com)