



实时发布

「美味しい〜！」

ZERO 踏上世界寻味之旅 带来冲绳特色美饌

(香港 - 2017年9月22日) 位于朗豪坊12楼的餐厅**ZERO**一向走大胆创新路线，餐厅名字寓意菜式由「零」开始，食客可以从众多滋味材料及酱料中自选心水配搭，创作出独一无二、别出心裁的专属薄饼。行政总厨**Zero Yu**在坚持意式烹调传统的同时，亦致力追求新鲜感，务求突破既有框框，为食客呈献全新惊喜。



Zero 参观多个农场及选购当地时令农作物及海产

今次**Zero**为了寻找菜式灵感，特地到日本冲绳实地考察，领略琉球饮食文化，并将之融入餐厅最新菜式之中，并于**9月27至12月31**日期间呈献一系列富有冲绳色彩的**期间限定特色美饌**。**Zero**于冲绳的4天旅程当中，亲身品尝当地地道美食，又参观了养猪及屠宰场、海葡萄养殖场及农场等，只为发掘出最真实的冲绳美味。他观察到当地人一丝不苟的工作态度及对食材的尊重，因此亦受到启发，将这份坚持和使命感带到新菜式之中。



盐烧鸡槌配烟狮子唐辛子及茺茜(\$88)



味付猪手猪软骨配山药、竹笋及大根(\$128)

*图片餐具只供参考

新菜式包括盐烧鸡槌配烟狮子唐辛子及茺茜(\$88)，因冲绳人的家常菜中经常利用味付、盐烧等烹调手法，不需多加花巧，才能品尝食材原始珍味，亦符合当地简单为主、返璞归真的饮食文化。鸡槌先用琉球泡盛酒慢煮 1 小时，洒上烟熏海盐作调味后烧熟，结实鸡肉中带浓厚烟熏味，加两滴新鲜青柠汁更加滋味。日本特产的狮子唐辛子同样用烟熏海盐调味后油炸，口感厚实更显独特椒味。

味付猪手猪软骨配山药、竹笋及大根(\$128)中的味付猪手是冲绳人喜爱的传统菜式之一。菜式起源是受中国菜影响及珍惜食材，除了猪肉外，猪蹄、猪耳及内脏等都不会浪费，用来制作不同料理。而味付手法更与地理因素有关，当地有不少甘蔗田，并盛产黑糖，因此味付酱料中均会加入冲绳黑糖来炮制出独特风味。Zero 以各一半来自冲绳的猪手及猪软骨来营造对比，再用日本豉油及冲绳黑糖制成的味付酱汁一同炖煮达 8 小时，直至软腩入味；烤香的山药、竹笋及大根更能增加口感。



Zero 运用当地食材即席制作香煎三枚肉



香煎三枚肉配青葱椰菜沙律及四季柑酸姜汁(\$88)



香葱盐烧和牛牛舌冷面配橘子酱油(\$138)

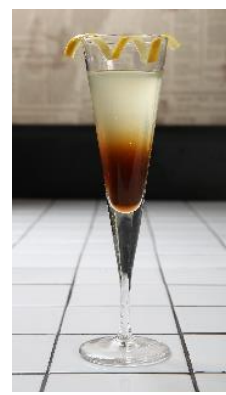
冲绳的养猪场多采用自由放牧的方法，饲料又经过悉心挑选，自然盛产高质素猪肉。因此，**Zero** 特别选用冲绳猪腩肉来炮制**香煎三枚肉配青葱椰菜沙律及四季柑酸姜汁(\$88)**。

「三枚肉」是指猪五花肉的猪皮、肥肉及瘦肉三层分明的模样。五花肉先用味付酱焗 7 小时，再切片煎香，入口速溶又能尝到黑糖的微甜。爽脆的青葱椰菜沙律则淋上用四季柑及酸姜调成的酱汁，四季柑汁酸而不涩，配上腌酸姜、豉油及清酒煮至浓稠，为沙律及三枚肉带来清新口感。

香葱盐烧和牛牛舌冷面配橘子酱油(\$138)的和牛牛舌轻轻以海盐腌过后烧至刚熟，以保持肉质鲜嫩弹牙，并配上优雅健康的荞麦冷面。冷面汁则是用日本柚子醋、四季柑、昆布、清酒及豉油调成的橘子酱油，味道丰富有层次，配大根蓉、葱及青芥末同食更具日式风味。



炸紫薯麻糬球伴奶酪雪糕(\$78)



柚子咖啡泡泡(\$58)

甜品方面，**Zero** 更以当地盛产的紫薯制作成**炸紫薯麻糬球伴奶酪雪糕(\$78)**！加入了紫薯蓉的麻糬球沾上黑白芝麻后炸至金黄，咬下去烟韧软糯，啖啖充满紫薯香甜，再细味一口奶酪雪糕，俨如冲绳夏日的清凉海风！

曾经撰写《说鸡尾酒的语言》的**调酒师及餐厅经理 Kidd Wong** 亦创作出一款全新**柚子咖啡泡泡(\$58)**鸡尾酒，主要材料为「残波」柚子有汽特饮，该特饮以琉球特产泡盛酒制成，充满冲绳气息。鸡尾酒中还调入了用意大利咖啡豆、冲绳黑糖及日本清酒浸泡成的自家制咖啡味清酒，令鸡尾酒散发柚子香之余，又能喝到咖啡豆的淡淡烘焙味，非常独特。快来以一杯鸡尾酒，衬托多款期间限定菜式，来一趟舌尖上的冲绳之旅！

详情可浏览：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：<http://bit.ly/2yuMVW0>

ZERO

地址：香港旺角朗豪坊 12 楼 05-09 店

电话：+852 2918 1234

营业时间：星期一至五中午 11 时 30 分至晚上 12 时

星期六、日及公众假期中午 11 时至晚上 12 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 30 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。集团旗下品牌包括位于尖沙咀 **The ONE** 的**峰景餐厅**、坐拥 270 度醉人维港美景的 **Watermark**、极具航海风情的 **Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、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**，带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar**，以及充满活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

传媒查询，请联络：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话: +852 2290 6625

电邮: kaming@cafedecogroup.com

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: stephen@cafedecogroup.com

叶子安 (Jacky Yip)

电话: +852 2290 6661

电邮: jacky@cafedecogroup.com