



即時發佈

峰景餐廳及 Watermark 帶來滋味節日盛宴

(香港 - 2017 年 11 月 15 日) 每到一年一度的聖誕佳節，到處總瀰漫着歡欣的氣氛，大家都會相約親朋摯友舉杯暢飲，一同慶祝這個普天同慶的日子。**峰景餐廳**及 **Watermark** 誠意推出一連串滋味節日盛宴，與你一邊欣賞維港夜景，一邊享用美酒佳餚，浪漫度過聖誕及除夕夜。

峰景餐廳



峰景餐廳平安夜四道菜晚餐



峰景餐廳除夕節慶半自助晚餐

位處尖沙咀 The ONE 商場 20 樓，**峰景餐廳**能讓客人居高臨下欣賞開揚維港景致，以多款別具特色的節慶菜單歡度佳節。廚師團隊匠心呈獻**平安夜四道菜晚餐**及**除夕節慶半自助晚餐**，定能令你有一個愉快又滿足的晚上。



日本清酒小蠔杯
蘇格蘭三文魚他他伴牛油果及芒果
香煎鴨肝多士配無花果醬



杏仁南瓜湯伴羅勒泡沫



聖誕火雞卷

平安夜晚餐頭盤可品嚐**蘇格蘭三文魚他他伴牛油果及芒果**、**日本清酒小蠔杯**及**香煎鴨肝多士配無花果醬**，廚師先將蘇格蘭三文魚切粒再加入胡椒粉、海鹽、檸檬汁及橄欖油調味，來製成三文魚他他，底部配以法國鮮忌廉。小蠔杯方面，廚師用日式手法將煮過的清酒加上味醂，再伴上即開的法國生蠔，帶出蠔味及使其更加鮮甜。鴨肝多士則以剛果麵包、杏桃肉及無花果肉製成多士，放上一塊煎香了的鴨肝，再於上面塗上清甜的無花果醬，一試傾心。

餐廳今年亦在傳統聖誕菜式南瓜湯中加入變奏，特製出**杏仁南瓜湯伴羅勒泡沫**，將羅勒打成泡沫後加於濃郁南瓜湯上，伴以脆口的杏仁片，於寒冬中溫暖你心。

主菜方面，必點之選有經典菜式**聖誕火雞卷**，大廚特別用上新鮮美國火雞胸肉捲起以蘿蔔、雞脾肉及羅勒攪拌成的肉醬，再以攝氏 62 度真空慢煮 3 小時，最後切片煎香，可見大廚的細心及功架。另外主菜上亦有**威靈頓牛柳**、**芝士焗龍蝦**及**扒青蘆筍卷**可供選擇，絕對有一款得你歡心。最後，甜品主廚 **Frank Law** 亦為大家精心設計了充滿特色的聖誕甜品，創意滿分。



天多尼羊肉及雞肉拼盤



新年甜品拼盤

於大除夕晚上，峰景餐廳亦推出**除夕節慶半自助晚餐**，當中包括海鮮前菜自助餐、餐湯、主菜及甜品拼盤，讓賓客於豐盛的晚宴中歡送 2017，迎接新一年的來臨！

晚餐先以來自世界各地的環球海鮮打頭陣，賓客可暢快享用美國新鮮生蠔、挪威三文魚刺身、長鰭吞拿魚刺身、日本油甘魚及帶子刺身、泰國虎蝦、加拿大雪蟹、翡翠螺及澳洲炒青口等，讓你大快朵頤！除了多款海鮮外，自助餐還呈獻琳瑯滿目的前菜及沙律吧，滿足你的味蕾。

飽嚐海鮮後可細味一道窩心暖湯，**泡沫龍蝦湯**用上龍蝦殼及肉熬製而成，香氣濃烈，上面再加上用湯打成的豐盈泡沫，為濃稠的龍蝦湯添加幼滑空氣感。

主菜可從五款選擇中挑選心水菜式，首推峰景餐廳招牌菜式**天多尼羊肉及雞肉拼盤**。其中包括特製天多尼羊肩扒、用印度香料烹調的烤穀飼雞及以薄荷葉及芫茜等秘製而成的喜馬拉雅烤雞，濃郁惹味，讓您盡情體驗異國美食！獨具氣派的**威靈頓牛柳**以經典方式炮製，香脆酥皮包着黑安格斯牛柳及波特菇鴨肝醬，滋味無窮。其他主菜如**芝士焗龍蝦配黑松露薯蓉**、**蘇格蘭三文魚蘆筍班戟卷配三文魚籽及香草忌廉汁**及**黑松露意大利飯**，亦同樣令人愛不釋手。最後奉上的**新年甜品拼盤**，以多款甜品及用可可油印出的**2018**為新一年揭開序幕！

平安夜四道菜晚餐	12月24日晚上供應	每位港幣\$658(6pm – 8pm); \$788(8:30pm 後)
聖誕節早午合併自助餐	12月25日 11:30am-3pm 供應	每位港幣\$498(成人);\$250(小童)
除夕節慶半自助晚餐	12月31日 8:30pm 開始	每位港幣\$998
新年早午合併自助餐	1月1日 11:30am-3pm 供應	每位港幣\$548(成人);\$250(小童)

Watermark



Watermark 行政總廚 **Zero Yu** 為賓客精心炮製美食佳餚！



Watermark 平安夜及聖誕節五道菜晚餐



Watermark 除夕夜五道菜晚餐

位於香港中環天星碼頭的 **Watermark**，擁有 270 度世界聞名之維港景色，主打提供各式歐陸美食、環球海鮮及自家熟成烤扒。廚師團隊融入不同新派煮法及以別出心裁的配搭，為食客獻上創新海鮮盛宴。在這個特別日子，行政總廚 **Zero Yu** 誠意推出平安夜及聖誕節五道菜晚餐及除夕夜五道菜晚餐，讓你於良宵美景下共度佳節！



(前) 香煎鵝肝配雜莓醬、無花果、火箭菜及麵包多士
(後) 醃牡丹蝦配紅蔥頭、水瓜柳、小蘿蔔、茺茜及檸檬薑汁



燒波士頓龍蝦配薯仔、紅菜頭、小蘿蔔、九芽菜、紅加侖子醬及香草牛油汁



青口藏紅花湯

平安夜及聖誕節五道菜晚餐呈獻多道精緻菜式，頭盤**醃牡丹蝦配紅蔥頭、水瓜柳、小蘿蔔、茺茜及檸檬薑汁**選用厚實甘甜的日本刺身級牡丹蝦，用檸檬汁、薑汁、橄欖油等輕醃來帶出其蝦肉鮮味，蝦身上再放上碎乾蔥、蘿蔔絲及水瓜柳，更添爽脆口感。在矜貴的**香煎鵝肝配雜莓醬、無花果、火箭菜及多士**中，鵝肝煎至外脆內軟，肥美豐腴，配上用紅莓、黑莓及紅加侖子製成的雜莓醬及新鮮無花果，清新解膩。**青口藏紅花湯**用上法國藍青口，以乾蔥及蒜蓉炒香後加入藏紅花及甘筍打成忌廉湯，黃色的熱湯入口有啖啖青口肉，並富藏紅花香氣。

主菜可從三款菜式中選出一款，**燒波士頓龍蝦配馬鈴薯、紅菜頭、小蘿蔔、九芽菜、紅加侖子醬及香草牛油汁**賣相充滿藝術感，來自加拿大的半隻波士頓龍蝦用牛油及白酒烤熟後起肉，口感彈牙，佐以香草牛油汁及紅加侖子醬，一道菜能品嚐兩種配搭，碟上更放有馬鈴薯及紅菜頭等作點綴。充滿聖誕氣氛的**烤鹿肉配啤梨、耶路撒冷雅支竹蓉、軟心馬鈴薯、豌豆苗及鹿肉朱古力汁**選用法國的鹿肉柳，肉質細嫩且味道濃郁，烤至 4 成熟，蘸點幼滑的鹿肉黑朱古力汁，更顯菜式層次。中間放上一片白酒燴啤梨、軟心馬鈴薯及較淡味的耶路撒冷雅支竹蓉，營造出與濃厚鹿肉的清晰對比。喜愛魚鮮的可選**香煎銀鱈魚配煙肉、蘭杜豆、意大利青瓜、紅蔥頭、海蓬子、馬鈴薯及黑加侖子醬**，嫩滑鱈魚柳加上香脆煙肉及富海水味的海蓬子，味道與口感都非常豐富。

甜品則有**朱古力侯爵配榛子蛋糕及威士忌雪糕**，實感豐富的朱古力侯爵及香氣獨特的威士忌雪糕定能將聖誕節的甜蜜延續下去！



蘇格蘭煙三文魚配蘋果、檸檬珍珠及八爪魚



烤英國熟成肉眼扒配冬筍及芥末薯蓉

除夕夜五道菜晚餐同樣以多元化海鮮為主打，頭盤有**酸橘汁醃帶子配海膽青蔥炒蛋、牛油果及煙辣椒**及**蘇格蘭煙三文魚配蘋果、檸檬珍珠及八爪魚**。前者的厚肉帶子刺身以柚子醋及檸檬汁醃 15 分鐘，醬汁的果酸能襯托出帶子鮮甜。**Zero** 更花心思製作出海膽青蔥炒蛋，加拿大海膽切粒後加入炒蛋中，煮出濃郁鮮味。後者的香草煙三文魚配上糖煮蘋果、微酸開胃的檸檬珍珠及八爪魚粒，輕盈怡人。主菜前先享用**燒菜頭湯配松露**，白蘿蔔及西芹頭等根部蔬菜先燒至焦香，再加入洋蔥及雞湯熬成濃湯，上碟時灑上黑松露粉，使菜式更添高雅。

主菜方面，**烤英國熟成肉眼扒配冬筍及芥末薯蓉**選用了英國林肯紅牛，牛隻於優質的天然環境下自由放養，肉質鮮美，口感柔軟多汁。爽脆的醃迷你甘筍及烤冬筍能增加咬口，薯蓉則特別加入法國芥末籽炮製，芥末味突出。客人或可選**焗羊肩肉配牛肝菌及椰菜花**，軟嫩的羊肩肉焗過後酥香撲鼻，配搭菇香洋溢的牛肝菌，滋味無窮。**香煎野生鱈魚配紅菜頭及香草牛油汁**亦是另一個滋味選擇。

甜品會為你獻上**黑朱古力慕絲配花生焦糖及乳酪雪糕**，滑溜的黑朱古力慕絲與乳酪雪糕十分匹配，與你一起迎接新一年！

餐廳亦有為素食者提供素食菜單，**平安夜及聖誕節素食菜單**當中包括**蘭杜豆沙律配羊肚菌、蘆筍、紅菜頭、小甘筍、小蘿蔔及雪利醋汁**及**意式薯丸配蘆筍、蠶豆、牛肝菌、菠菜仔、小蘿蔔、巴馬臣芝士片及黑松露忌廉汁**等菜式。**除夕夜素食菜單**則呈獻**羊奶芝士撻配啤梨合桃沙律及紅洋蔥醬及紅花米型粉配蘆筍、油浸番茄及意式香草汁**等精緻選擇！

凡於**12月3日**前提早預訂平安夜、聖誕節五道菜晚餐及除夕夜五道菜晚餐並繳付訂金，客人可享額外**85折優惠**，每位客人更可獲贈聖誕限定雞尾酒一杯(三選一)，以美酒慶祝佳節！

平安夜及聖誕節五道菜晚餐	12月24及25日晚上供應	每位港幣\$668
聖誕節早午合併自助餐	12月25日11:30am-3pm供應	每位港幣\$398(成人); \$190(小童)
除夕夜五道菜晚餐	12月31日晚上供應	每位港幣\$798
新年早午合併自助餐	1月1日11:30am-3pm供應	每位港幣\$468(成人); \$190(小童)

所有價目設加一服務費。詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<http://bit.ly/2Ary2E5>

峰景餐廳

地址：尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓
電話：+852 2849 5111
營業時間：星期一至六 正午 12 時至晚上 10 時 30 分
星期日 上午 11 時 30 分至晚上 10 時 30 分

Watermark

地址：香港中環 7 號天星碼頭平台 L 號舖
電話：+852 2167 7251
營業時間：午餐
星期一至六 正午 12 時至下午 2 時 30 分
早午合併自助餐
星期日 上午 11 時 30 分至下午 3 時
晚餐
星期一至日 晚上 6 時晚上 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。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 The ONE 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。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

李嘉明 (Kaming Lee)
電話: +852 2290 6625
電郵: kaming@cafedecogroup.com

李俊賢 (Stephen Lee)
電話: +852 2290 6654
電郵: stephen@cafedecogroup.com

葉子安 (Jacky Yip)
電話: +852 2290 6661
電郵: jacky@cafedecogroup.com