

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

实时发布

## Cafe Deco Group 带来浪漫温馨情人节

(香港 - 2018 年 1 月 17 日) **Cafe Deco Group** 旗下多间餐厅, 包括**峰景餐厅**、**Made in HK Restaurant**、**FAUCHON Paris Le Café**、**The Boathouse**、**Pickled Pelican**、**Pivo Czech Bar** 及 **Stormies (圆方及形点)**, 于今年 2 月 14 日呈献浪漫温馨的情人节美馔, 以创新的烹调技巧及各国新鲜食材为每对情侣带来甜蜜惊喜!

### 峰景餐厅



峰景餐厅五道菜情人节晚餐

位于尖沙咀 The ONE 20 楼的**峰景餐厅**尽占地利, 恋人们可一边居高临下透过落地玻璃欣赏维港璀璨夜色, 一边细尝厨师团队悉心炮制的**五道菜情人节晚餐(每位\$888)**。

情侣们可先享用多款**杂锦小食**，当中包括加入了香料的朱古力鸭肝酱、原壳奉上的青边鲍鱼配鳟鱼籽及精致的迷你西泽沙律挞。接下来是二人分享的**海鲜拼盘**，包括鲜美无比的即开生蚝、手切苏格兰鲑鱼他他及甘甜厚肉的新鲜带子配柠檬橄榄油，以不同海鲜象征爱侣二人双双沐浴爱河，浪漫窝心。主菜前先尝**海鲜叻沙汤**，口感丰盈的叻沙汤底配上脆炸虎虾及蚬肉，滋味十足。主菜的**海陆空拼盘**包罗丰富美食，足够情人们甜蜜分享，其中有香浓味美的美国肉眼扒配新鲜波士顿龙虾、印式天多尼烧鸡、扒迷你肉肠及黑松露薯蓉，寓意二人上山下海一起走过。最后甜品会奉上独特的**浓情溶化朱古力球**，温热的海盐焦糖酱令鲜红色朱古力球慢慢溶化，便可品尝中间的云呢拿雪糕及焦糖爆谷脆脆，为充满浓情蜜意的晚餐作结。每位客人可随套餐获赠一杯气泡酒，令晚餐加倍尽兴！当晚更设有**早段晚餐优惠**，于下午**5时30分至8时**惠顾情人节晚餐(1.5小时用餐时间)，可享**优惠价每位\$788!**

- **峰景餐厅五道菜情人节晚餐：港币\$888 (每位)**

### **Made in HK Restaurant**



烤羊扒配黑松露薯蓉杂菜及迷迭香烧汁  
**(\$268)**



紫薯忌廉汁带子意大利面**(\$198)**



肉眼扒拼大虾配薯条杂菜及热情果烧汁  
**(\$288)**



心心相印吉列西多士

位于观塘 APM 的 **Made in HK Restaurant** 亦以港式西餐为您献上浪漫的情人节盛宴。行政总厨 **Zero Yu** 为爱侣们准备了简单窝心的情人节晚市套餐，先以龙虾汤或香煎鹅肝配黑醋沙律打头阵，并包括多款精选主菜：**肉眼扒拼大虾配薯条杂菜及热情果烧汁(\$288)**、**烤羊扒配黑松露薯蓉杂菜及迷迭香烧汁(\$268)**、**慢煮谷饲牛颊肉饭(\$228)**、**紫薯忌廉汁带子意大利面(\$198)**等。

套餐更包括限定甜品**心心相印吉列西多士**，心形的吉列西多士上放上云呢拿雪糕及朱古力卷，浪漫满分。

- **Made in HK Restaurant** 情人节晚市套餐：港币\$188 起

## **FAUCHON Paris Le Café**



美国肉眼扒配芦笋、里昂炒薯及砵酒汁



心跳回忆法式泡芙

巴黎素有「浪漫之都」的美誉，到访的游客都想感受一下其浓厚的气氛。源于巴黎的著名甜品品牌 **FAUCHON** 亦趁今个情人节将情意蔓延，于位于沙田的 **FAUCHON Paris Le Café** 呈献**三道菜情人节晚餐(每位\$298)**，以精美菜式为情人节添上一份法式浪漫！行政总厨 **Sai Hsu** 运用多款法式食材，悉心为情人们打造甜蜜时光！头盘可选**烟鲑鱼薄片及海虾配香橙及甘笋姜油醋汁**或**香煎鸭肝配糖煮苹果及 FAUCHON 苹果茶汁**。主菜则可从三款菜式中挑出心水之选。**美国肉眼扒配芦笋、里昂炒薯及砵酒汁**充满法国风味，软腩多汁的肉眼扒与砵酒汁非常匹配。嫩滑多汁的**香煎鳕鱼配椰菜烟肉薯蓉及芥末忌廉汁**是喜爱鱼鲜朋友的最佳享受。**海鲜芝士烩饭配烤西红柿、小茴香及芦笋**则是细味香浓芝士的不二之选。品牌甜品师 **Frank Law** 更特别为晚餐炮制出甜品**心跳回忆法式泡芙**，以香甜红桑子忌廉、牛奶朱古力及心电图般的装饰来刻划每对爱侣的动人心跳回忆。于当晚 **7 时前**结账及离座的客人更可享**套餐早段 85 折**优惠！



**红莓茶杏仁蛋糕(\$42)**



**法式薄荷香桃蛋糕(\$42)**

此外，餐厅亦推出两款充满爱意的季节性蛋糕：红唇形状的红莓茶杏仁蛋糕(\$42)(只限于2月13至15日供应)及法式薄荷香桃蛋糕(\$42)(由1月9日起供应)，与一对对情人延续甜蜜滋味。

- **FAUCHON Paris Le Café 三道菜情人节晚餐：港币\$298 (每位)**

## **The Boathouse**

远离闹市，面向赤柱海湾的地标 **The Boathouse** 尽享倾心浪漫环境，绝对是与情人吹吹海风、共度迷人晚上的好去处。餐厅推出**四道菜情人节晚餐**，让你与爱侣先分享厨师精心准备的两道前菜：带子蟹肉沙律伴香橙及鹌鹑蛋与香煎鸭肝伴热情果啫喱及红酒烩梨。主菜方面，可选择美国西冷扒伴里昂薯及长边豆配红酒汁或香煎鳕鱼伴青豆蓉、芦笋及烟肉。在赤柱的异地气氛下与爱人享受着佳景美食，何等满足！最后配以甜点**橙酒朱古力蛋糕伴云呢拿雪糕**，为浓情醉人的晚上画上完美句号。

- **The Boathouse 四道菜情人节晚餐：港币\$888 (两位用)**

## **Pickled Pelican**

位于 **The Boathouse** 旁边的酒吧 **Pickled Pelican** 亦同样不容错过，推出较轻松随意却无损浪漫的情人节特别晚餐。晚餐以鸡翼、鸡肉沙爹、意式多士、炸鱿鱼及冻海虾作配搭的二人分享**小食拼盘**揭开序幕，其后可品尝主菜**香煎油封鸭腿配里昂薯伴**

长边豆或香煎鲑鱼伴椰菜烟肉薯蓉、意大利青瓜配酸忌廉，最后的甜品柠檬挞伴脆蜂蜜糖让情人爱在嘴里，甜于心中。

- **Pickled Pelican** 三道菜情人节晚餐：港币\$588 (两位用)

## **Pivo Czech Bar**

若想过一个特别的情人节，**Pivo Czech Bar** 的捷克主题定能令你在柔情气氛中有一个非凡的中欧传统体验。情人节套餐中，宾客可选择腌鲑鱼配苹果沙律、腌青瓜及酸奶汁或蘑菇奶油汤及鹌鹑蛋作头盘。其后三选一的主菜款式，分别是简单而精致的烤美国西冷配烧薯、忌廉菠菜及红酒汁、油而不腻的脆皮腩肉配芥末薯蓉、苹果及烩洋葱及标志性捷克菜式薯丸配虾肉及番红花汁。捷克情人节晚上以浓厚的朱古力挞配拖肥汁及桃味雪葩或精选雪糕及雪葩作结，完满与情人心甜意洽的一夜。

- **Pivo Czech Bar** 三道菜情人节晚餐：港币\$258 (每位)

## **Stormies (圆方及形点)**

以美国航海色彩为主题的 **Stormies** 亦分别于形点及圆方两间分店推出三道菜情人节套餐，两款套餐均各具特色。于形点店的套餐，爱侣可选择以烟鲑鱼他他伴蟹肉沙律配牛油果酱或椰菜花忌廉汤伴迷你小泡芙、榛子油及香葱作前菜，伴以主菜烤春鸡伴芥末籽薯蓉、根茎蔬菜配红酒汁或香煎鲑鱼伴南瓜蓉、雅支竹配香草忌廉汁，让人们非常满足，甜品朱古力挞伴琥珀核桃更令晚上锦上添花。

而圆方分店方面，则有烟鲑鱼牛油果沙律配茼蒿及酸奶酱或蚬肉周打汤两款头盘可供客人选择。主菜有三款特色佳肴让爱侣挑选：烤美国西冷配烧薯、烩洋葱及红酒汁、印度香辣烤鱼配油饼及松露虾肉意大利饭配牛肝菌，款款均令人倾心。甜品朱古力挞配红莓汁更意味着伴侣于爱情路上，每天也甜在心头。

- **Stormies (形点)** 三道菜情人节晚餐：港币\$218 (每位)
- **Stormies (圆方)** 三道菜情人节晚餐：港币\$258 (每位)

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有价目设加一服务费。食物图片只供参考，如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/2qWIC68>

### **峰景餐厅**

地址：九龙尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼  
电话：+852 2849 5111  
营业时间：星期一至六 中午 12 时至晚上 10 时 30 分  
星期日 上午 11 时 30 分至晚上 10 时 30 分

### **Made in HK Restaurant**

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 11 时至午夜 12 时

### **FAUCHON Paris Le Café**

地址：新界沙田新城市广场 408 及 410 号铺  
电话：+852 2237 1515  
营业时间：星期一至四 上午 11 时 30 分至晚上 11 时  
星期五、六及公众假期前夕 上午 11 时 30 分至晚上 11 时 30 分  
星期日及公众假期 上午 10 时 30 分至晚上 11 时

### **The Boathouse**

地址：香港赤柱大街 88 号  
电话：+852 2813 4467  
营业时间：星期一至日 上午 11 时至晚上 10 时 30 分

### **Pickled Pelican**

地址：香港赤柱大街 90 号  
电话：+852 2813 4313  
营业时间：星期一至日 上午 11 时至晚上 11 时

### **Pivo Czech Bar**

地址：九龙柯士甸道西 1 号圆方顶层 R004 店  
电话：+852 2196 8733  
营业时间：星期日至四 中午 12 时至午夜 12 时  
星期五、六及公众假期前夕 中午 12 时至凌晨 1 时

### **Stormies (圆方)**

地址：九龙柯士甸道西 1 号圆方顶层 R005-R007 店  
电话：+852 2196 8098  
营业时间：星期日至四 上午 11 时至凌晨 1 时  
星期五、六及公众假期 上午 11 时至凌晨 2 时

### **Stormies (形点)**

地址：新界元朗元龙街 9 号形点 1 期 G005 店  
电话：+852 2274 1988  
营业时间：星期日至四及公众假期 中午 12 时至午夜 12 时  
星期五、六及公众假期前夕 中午 12 时至凌晨 1 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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

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

叶子安 (Jacky Yip)

电话: +852 2290 6661

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