

实时发布

载誉归来！ 峰景餐厅再推生蚝及蚝肉料理放题

(香港 - 2018年6月6日) 以供应国际烧烤、各国新鲜生蚝及直送海鲜而著名的尖沙咀**峰景餐厅**继上次推出反应热烈的生蚝放题后，于**6月14日至7月31日**期间再度强势回归，并加入更多以蚝肉炮制的冷热菜式，以多款甜美蚝味攻陷香港人的味蕾！



生蚝放题

生蚝及蚝肉料理任食优惠将于晚市供应，只需一个价钱，便可于**两小时内**尽尝生蚝吧各款美食！主角当然是即开生蚝，厨师会呈献由法国西部阿尔卡雄(Arcachon)及布列塔尼(Brittany)新鲜运到的生蚝，蚝肉饱满鲜甜，海水味浓郁而余韵悠长，令人回味无穷。生蚝吧还设有多款酱汁及佐料，包括鸡尾酒酱、干葱红酒醋、柠檬及干葱等，让你以自选的调味衬托滋味生蚝！

除了品尝原蚝鲜味外，行政总厨 **Zero Yu** 还精心炮制出多款风格截然不同的蚝肉料理，让你细味生蚝经烹调后的不同风味！喜欢日式风情的可试**青芥末、清酒及酱油生蚝杯**，生蚝经过清酒、日本酱油及青芥末的轻轻腌制后，微辣而带有酒劲，清酒中的丝丝米香更能带出蚝肉的鲜甜。**青瓜柠檬生蚝杯**则是清新之选，温室青瓜蓉及柠檬汁的酸爽更能突显生蚝奶油般的美妙口感！做法实而不华的**中式蒸蚝**将美国太平洋蚝加上中式豉油、葱花及干葱蒸熟，每一口都是简单美味的浓郁蚝香。**台式蚵仔煎配甜辣酱**是食客们最爱的食法之一，生蚝加入木薯粉、鸡蛋及芫茜等制成蛋浆后，再用油镬煎至香脆，蘸点开胃怡人的甜辣酱，甚具台式小食风味。**吉列炸蚝配柚子蛋黄酱**亦是香口惹味的佐酒小食，肥美的日本生蚝沾上脆浆后炸成金黄色，松脆的外层一口咬开却是热辣辣嫩滑多汁的蚝肉，加上清香的柚子蛋黄酱，令人爱不释手。钟爱传统食法的朋友也可选西式**芝士烟肉焗蚝**及**菠菜焗蚝**，半壳生蚝分别铺上浓厚的芝士烟肉及忌廉菠菜，表面材料焗至焦香，同时亦能保留里面鲜蚝原汁原味，绝对不能错过！



新鲜蓝青口配白酒香草汁(\$168)

如果想同场品尝更多其他烧烤及海鲜菜式，客人更可以优惠价添加主菜，令盛宴加倍圆满！想以炭香烤扒伴随生蚝的必试 **Snake River Farms 美国和牛西冷(8 安士)(\$178)**，特别在选用于美国养殖的日本和牛品种，浓香肉味及甘香油花兼备，烤至外脆内嫩，再配合经典的照烧汁、烤芦笋及黑蒜薯蓉，已令人无比满足！喜欢继续品尝贝类鲜甜的可选**新鲜蓝青口配白酒香草汁(\$168)**，煮至刚熟的蓝青口尽吸以白酒、大蒜、洋葱及百里香煮成的汤汁，入口清甜嫩滑。将多士及炸薯条伴随汤汁同食一样滋味！**香煎海鲈鱼(\$158)**中厨师把海鲈鱼柳猛火快

煎，令鱼皮焦脆可口，鱼肉却能保持嫩滑无比，再配上黑松露薯蓉、炒杂菜及白酒牛油汁，不会盖过鱼鲜之余，更能互相衬托。**摩洛哥烤春鸡(\$158)**用上西班牙红椒粉、咖哩粉、小茴香等多款香料涂上法国春鸡表面炮制，烤焗出来香气扑鼻，甜椒中东小米及车厘茄等配菜更为菜式增添摩洛哥风情。**黑松露大虾芦笋饮管意粉(\$168)**集合煎越南虎虾及炒芦笋，用黑松露汁煮过后更显浓香惹味。中空的饮管意粉更容易挂上酱汁，无论咬口及味道均非常独特。**油封鸭腿菠菜杂菌意粉(\$148)**先将原只鸭腿法式油封，再撕出肉丝，放在以菠菜、杂菌炒过的意粉上，鸭肉的油香渗进橄榄油鸡汤意粉当中，层次丰富。

餐厅亦同时提供饮品套餐，只需另加**\$88**即可无限畅饮德国 **Erdinger Dunkel** 及 **Weissbier** 生啤，或另加**\$128**可任饮**西班牙玫瑰汽酒**，以无限量美酒配搭滋味菜式！

峰景餐厅生蚝及蚝肉料理放题

供应时段及价钱

晚上 6 时至 8 时 (每位 \$298)；

晚上 8 时 30 分至 10 时 30 分 (每位 \$298)

(优惠受条款及细则约束，不适用于 2018 年 7 月 1 日及其他包场活动日子。)

所有价目另设加一服务费。详情可浏览：

www.cafedecogroup.com 及 <https://www.facebook.com/cafedecoseafoodandgrill/>。

如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2Hkff0r>

峰景餐厅

地址：九龙尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼

生蚝放题订座热线：+852 2839 3508

其他订座及查询电话：+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

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**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、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