

CAFE DECO

Seafood and Grill
Since 1994



实时发布

峰景餐厅呈献世界牛扒及美酒限定餐单

(香港 - 2018 年 10 月 16 日) 位于尖沙咀 The ONE 商场 20 楼的**峰景餐厅**坐拥维港醉人景致，并为客人提供一系列环球海鲜及精选烤扒，以海景伴随美食。今次**行政总厨 Zero Yu** 特别搜罗来自 6 个不同国家的顶级牛肉，并融入富当地特色的烹调手法，于 **10 月 19 日至 12 月 30 日期间每晚 6 时后(12 月 24 及 25 日除外)**呈献**世界牛扒及美酒限定餐单**，将各国菜系的味觉享受带到餐桌上。餐单上更会贴心地为每款菜式推荐最匹配的酒精类饮品，为客人营造更高层次的美酒佳肴体验！



世界牛扒及美酒限定餐单

餐单中 6 款牛肉分别来自西班牙、英国、美国、意大利、日本和澳洲，客人只需安坐餐厅之中，也可享受一趟舌尖环游世界之旅！



西班牙 **Lomo Alto Prime** 肉眼扒(\$580/10 安士、\$680/12 安士)

嗜牛之人必试西班牙 **Lomo Alto Prime** 肉眼扒(\$580/10 安士、\$680/12 安士)，厨师采用西班牙牛的肉眼部位，于餐厅自家熟成柜内干式熟成五十日，令肉质更软嫩及牛味更浓郁，再用大火烤至五成熟，焦香的牛扒加上烟熏海盐倍添滋味。



避风塘风味英国林肯红牛连骨牛柳(\$588/12 安士)

若想享受创新独特、别具港式风味的牛扒，则选**避风塘风味英国林肯红牛连骨牛柳**(\$588/12 安士)。被视为英国传统品种之一的林肯红牛以肉质鲜美见称，矜贵的牛

柳部位份外柔嫩，相连的牛骨更能为牛柳带来油香。厨师团队大胆破格地将港式避风塘煮法融入菜式中，用石锅盛载的炸蒜及辣椒为味蕾创造香辣新鲜感。



美国 **SRF** 和牛西冷(\$380/10 安士)

美国的代表则有当地著名牛肉品牌 Snake River Farms 出品的美国 **SRF** 和牛西冷 (**\$380/10 安士**)，特别在于选用美国养殖的日本和牛品种，味道集两国牛肉之大成，油花分布均匀且肉味甘香，最适合烤至四成熟，啖啖品尝其细嫩口感。旁边佐以浓稠的黑醋大蒜酱及樱桃蕃茄沙律，开胃酸甜的味道可以平衡油腻感，突显出和牛鲜味。



48 小时慢煮红酒意大利小牛膝配番红花意大利饭(\$328)

如想感受意大利的乡村风味，便可挑选 **48 小时慢煮红酒意大利小牛膝配番红花意大利饭(\$328)**。来自意大利的的小牛膝先烤香表面，再加入红酒及杂菜，以摄氏 52 度慢煮 48 小时，令小牛肉软腩入味。拆肉后配上一锅香气十足的番红花意大利饭，与牛骨髓同食，份外美味窝心。



吉列日本佐贺 A4 和牛配柚子酱(\$380/5 安士)

谈到日式牛扒，餐单中亦包括了近期大热的吉列牛！**Zero** 特别选用与松阪牛和神户牛等顶级和牛齐名的佐贺牛，精心炮制出吉列日本佐贺 **A4 和牛配柚子酱(\$380/5 安士)**！达 **A4** 级数的佐贺和牛油香丰腴，上脆浆后吉列炸至三成熟，外表金黄香脆，切开中间却是软嫩多汁的顶级享受！客人每口都可细味油花在嘴中溶化的感觉，蘸点清新的柚子沙律酱更显和风滋味。



澳洲 Rosedale Ruby 连骨西冷(\$328/14 安士)

而澳洲的代表则有**澳洲 Rosedale Ruby 连骨西冷(\$328/14 安士)**，牛只于澳洲东南部草原全天然放养并谷饲约 150 天，令营养、肉质及油花均达致最高标准。连骨西冷扒烤至半熟后，放上一片用超过 10 种香料混合制成的 Cafe de Paris 牛油，半溶牛油伴随浓厚肉香，让人回味无穷。

详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。餐单视乎供应情况而定，并不适用于包场派对。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：

<https://bit.ly/2AbjPxx>

峰景餐厅

电话：+852 2849 5111

地址：尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼

营业时间：

星期一至六 正午 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 20 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：

李俊贤 (Stephen Lee)

电话: +852 2290 6654

电邮: stephen@cafedecogroup.com

庄晓彤 (Christy Chong)

电话: +852 2290 6625

电邮: christychong@cafedecogroup.com