

实时发布

## 点一龙呈献全新精致点心及巧手小菜

(香港 - 2019年6月17日) 位于尖沙咀海港城的点一龙一向以精致点心及巧手小菜而闻名，店内装潢时尚雅致，大胆的配色结合传统元素，让宾客享受完美的用餐体验。厨师团队现为全新主餐牌加入多款新颖点心、风味菜式及精致甜点，更带来全新送礼首选系列，宾客可尽情品尝别具特色的点点滋味！

### 精致点心



(左上)脆网皮海皇肠粉(\$59)  
(左下)龙虾汤三皇饺(\$55)  
(右)马蹄甘笋姬松茸汤(素)(\$55)

必尝的推介点心有**脆网皮海皇肠粉(\$59)**，厨师先将鲜味十足的虾粒、带子粒和翠玉瓜粒炒香，再用越南米网纸包好并炸至脆身，最后再包上即拉肠粉皮，口感先滑后脆，绝对不能错过！**龙虾汤三皇饺(\$55)**的灵感来自传统灌汤饺，但换成浓郁龙虾汤作底，饺子以烟韧的饺皮包住由海虾和蟹肉制成的馅料，啖啖爽脆弹牙，海中鲜美在口中徘徊！**马蹄甘笋姬松茸汤**

**(素)(\$55)**特别加入香气十足的姬松茸，马蹄和甘笋亦能为汤水带来不少营养，熬成的汤水清甜不腻，健脾养生。



**(左)瑶柱鲜虾菜苗饺(\$39)**  
**(右)杞子鲜虾烧卖(\$39)**

**瑶柱鲜虾菜苗饺(\$39)**是集合了鲜虾肉、菜苗粒及瑶柱丝的美味之选，口感层次非常丰富，鲜甜可口！至于**杞子鲜虾烧卖(\$39)**，厨师在鲜虾猪肉烧卖上放上有益的鲜红杞子，为经典点心画龙点睛。



**(左)避风塘糯米蟹(\$44)**  
**(右)年年有余萝卜糕(\$45)**

**避风塘糯米蟹(\$44)**的螃蟹造型以糯米皮捏成后再剪出蟹脚，相当可爱，入口带着「避风塘」的微辣，内里是镬气十足的猪肉、鸡肉及蟹肉，口感香脆又惹味，咸香气味令人垂涎三尺！**年年有余萝卜糕(\$45)**可谓点一龙最具特色的点心之一，厨师采用新鲜清甜的萝卜及虾米入馔，

并巧妙地在香煎的萝卜糕铺上鳗鱼及浓滑照烧酱汁，将口感提升到更高层次！**瑶柱 XO 酱蛋丝肠粉(\$68)**则先用自家秘制 XO 酱将肠粉煎香，顶层铺上金黄鸡蛋丝，富有新鲜感！除此以外，餐牌中还有**雪影金腿叉烧包(\$36)**、**小黄瓜红油抄手(\$50)**、**蛋煎糯米鸡(\$38)**、**海虾脆春卷(\$39)**、**鲜虾云吞面(\$58)**及**凤爪排骨蒸饭(\$50)**等多款数之不尽的美点等你来品尝！

### 绵滑粥品



(左)皮蛋瘦肉粥(\$52)  
(右上)瑶柱鸡球粥(\$58)  
(右下)原只鲍鱼鸡球粥(\$98)

此外，**点一龙**在全新主餐牌中新增了绵滑粥品系列，特别推介**原只鲍鱼鸡球粥(\$98)**，在绵滑的鸡球粥上加入煮得软腍入味的鲍鱼，份外美味窝心。**瑶柱鸡球粥(\$58)**粥绵鸡滑，啖啖充满瑶柱香，鲜味满载！而**皮蛋瘦肉粥(\$52)**一直都是不少客人的心水之选，暖胃更暖心！

## 为食甜点



(左上)夏威夷果仁及腰果酥(素)(\$33)

(中)奶皇流沙包(\$33)

(右上)斑兰榄仁马拉糕(素)(\$33)

甜点方面亦带来了不少新意，**斑兰榄仁马拉糕(素)(\$33)**是在松软可口的马拉糕中加入新鲜斑兰汁，传统的味道配上创新元素，清香独特。**夏威夷果仁及腰果酥(素)(\$33)**外表金黄酥脆，酥饼上放有原粒夏威夷果仁或腰果，口感十足！**奶皇流沙包(\$33)**加入了浓郁的流沙咸蛋奶黄，热辣辣令人爱不释手，是客人必试之选！**杨枝甘露(素)(\$40)**集合了金柚肉、芒果肉、水晶珠、忌廉及牛奶等制成，呷一口冰冻解暑。**原汁原味西瓜糕(素)(\$44)**也是甜美的午后滋味！厨师选用新鲜无籽西瓜肉，提取个中精华并加入鱼胶粉制成，味道清甜顺喉，吸睛的造型绝对值得「相机先食」！



## 巧手小菜



(左)姜葱枝竹爆鲜鱿(\$93)  
(右上)鬼马菠萝咕嚕肉(\$83)  
(右下)乳香脆鱼块(\$88)

点一龙亦于每天上午 11 时后供应多款时令粤式小菜，款款都花尽心思，尽显厨师功架。**鬼马菠萝咕嚕肉(\$83)**先将梅头猪肉酥炸至香脆，再拌入菠萝、青椒及香葱等与糖醋汁一同爆炒，最后再加入已切粒的油条，油条尽吸当中精华，令人回味无穷！**姜葱枝竹爆鲜鱿(\$93)**则先将新鲜鱿鱼汆水，并与姜葱及枝竹等同炒，镬气十足，佐饭一流！**乳香脆鱼块(\$88)**将龙脷鱼块以南乳汁腌好，并炸至金黄香脆。新鲜鱼块配上香浓南乳，味道配合得天衣无缝！



(左)水煮鸳鸯鱼(\$148)  
(右上)当红炸子鸡(半只\$145/壹只\$270)  
(右下)四川虾仁(\$98)

**水煮鸳鸯鱼(\$148)**以指天椒、花椒及红椒干等多种香料烹调而成，配上惹味的自家秘制酱汁，集合了香、麻及辣几种元素，烩煮时酱汁精华尽渗龙脷鱼块和鱿鱼当中，以达至香浓入味，客人品尝此菜式必定感受到酱汁的火辣！皮脆肉嫩的**当红炸子鸡(半只\$145/壹只\$270)**制作过程非常繁复，厨师细心地将鸡只腌制一天后，用滚油将鸡炸至金黄香脆，炸子鸡肉质软嫩，咸香惹味，定能让你一试难忘！**四川虾仁(\$98)**是将爽脆虾仁与指天椒和蒜蓉同炒，味道香辣，旁边伴以清炒西兰花，色彩缤纷之余，同时亦充满咬口，让你感受独特的四川风味！



(上)豉汁带子蒸豆腐(\$108)  
(下)虫草花蒸鱼块(\$88)

**虫草花蒸鱼块(\$88)**中的虫草花营养价值高，健脾益肺，配搭鱼柳一起清蒸，健康又有益！**豉汁带子蒸豆腐(\$108)**是另一健康清新之选，让客人可以放心地大快朵颐！



(左)滑蛋百合炒虾仁(\$93)  
(右)芥兰炒带子(\$128)

点一龙作为「有营食肆」，为了让顾客食得健康，特意推出多款「3少之选」及「蔬果之选」的营养菜式，当中包括**滑蛋百合炒虾仁(\$93)**，爽口的虾仁配搭嫩滑的炒蛋，入口尽是满满的鲜味，浓郁蛋香更能突显虾肉的鲜甜。另外还有**芥兰炒带子(\$128)**，同样为你带来健康有营滋味！

### 精选饭面



**瑶柱 XO 酱烟肉脆脆炒饭(\$103)**

餐牌中当然少不了新款精选饭类和面类！**瑶柱 XO 酱烟肉脆脆炒饭(\$103)**加入干瑶柱、烟肉片及鲜虾等材料，再放入已切粒的油条，炒饭的精髓在于采用了自家秘制 **XO 酱**，更添惹味！**潮州炒饭(\$88)**与**松子金瓜百合炒饭(素)(\$88)**都各有特色，同样为你带来惊喜！





(左)金不换鲜鱿虾仁炒河(\$93)  
(右)瑶柱 XO 酱鸡球炒乌冬(\$103)

面类方面有**金不换鲜鱿虾仁炒河(\$93)**，这款集合了鲜鱿和虾仁的炒河粉以金不换点缀，味道相得益彰！另有**瑶柱 XO 酱鸡球炒乌冬(\$103)**，同样采用了自家秘制 XO 酱，将乌冬炒得别具风味，令菜式的色香味提升！

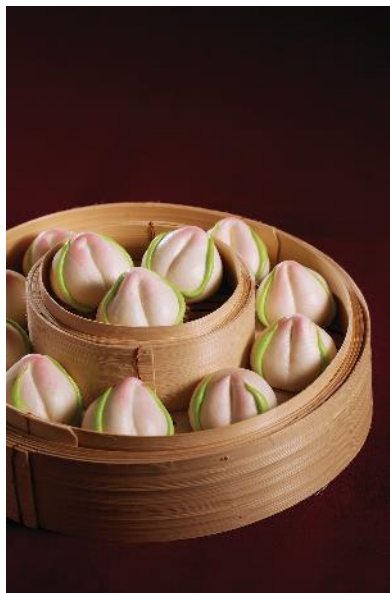
### 全新送礼首选



点一龙瑶柱 XO 辣椒酱(280 克)(\$88)



是次主餐牌中亦加入了送礼首选系列，重点推介点一龙瑶柱 **XO 辣椒酱(280 克)(\$88)**，集合日本干元贝、金华火腿、马友咸鱼、虾米及虾籽等，材料矜贵，更不添加任何防腐剂，集鲜、香、辣于一身，是送礼的最佳选择！



祝寿桃包(12 件)(\$160)



子母蟠桃包(18 件)(\$320)

除此以外，点一龙更推出了**祝寿桃包(12 件)(\$160)**和**子母蟠桃包(18 件)(\$320)**，口味可自行配搭蛋黄莲蓉或蛋黄奶皇，绝对是与家人和长辈庆祝生日的最佳贺礼！（需提前预订）

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有价目设加一服务费，优惠受条款及细则约束。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/2RghdFB>

#### 点一龙

地址：香港尖沙咀海港城港威商场地下 G103 店

电话：+852 2175 3100

营业时间：星期一至日 上午 8 时至晚上 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。集团旗下品牌包括悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、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。

传媒查询，请联络：

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

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

庄晓彤 (Christy Chong)

电话：+852 2290 6625

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