



即時發佈

## 點一龍荃灣分店隆重開幕 推出多款新張優惠

(香港 - 2019 年 12 月 11 日) 以精緻粵式點心及巧手小菜而聞名的點一龍一直深受食客歡迎，餐廳由擁有超過 40 年豐富點心製作經驗的師傅擔任總廚一職，定期推出多款創新特色佳餚，配合店內時尚雅緻的裝潢，務求賓客能夠享受完美的用餐體驗。繼尖沙咀海港城店後，點一龍將進駐荃灣如心廣場，並已於 12 月 9 日隆重開幕。廚師團隊除了為主餐牌加入多款全新類別，更為客人呈獻新店限定的暖心滋味湯鍋、煲仔飯套餐及外賣自取套餐等，一同慶祝新店開幕，帶來全新驚喜！

推出多款新張優惠 品嚐別具特色的點點滋味  
新店限定暖心滋味湯鍋



養顏骨膠原花膠雞湯(\$298)

秋冬氣息漸濃，**點一龍(荃灣)**首度推出誠意之作**暖心滋味湯鍋**，在這冬日為你帶來滿滿的溫暖感！重點推薦**養顏骨膠原花膠雞湯(\$298)**，廚師採用花膠及半隻鮮雞以多小時精心熬製，鮮甜的雞湯呈乳白色，充分吸收了雞隻的精華，並帶花膠應有的膠質和黏滑的口感，每口盡是濃濃的鮮味。**鮮味海蝦雲吞嫩雞湯(\$168)**也同樣滋味，湯底清潤鮮甜，當中雲吞的餡料採用了彈牙結實的海蝦，每粒雲吞都做工精細，啖啖爽脆彈牙，讓人念念不忘。客人可在加入火鍋配料前先品嚐湯頭，暖胃又暖心！

嗜辣的你必選帶有濃烈四川風味的水煮魚麻辣湯(\$128)，湯底以指天椒、花椒及醃檸檬薑等製成，味道麻中帶辣，開胃惹味！**泰滋味冬蔭功海鮮湯(\$128)**以香茅、檸檬葉、南薑、青檸及指天椒等材料經過多小時熬製，其酸甜香辣的感覺令人一試難忘，愛不釋手！**馬來沙嗲海鮮湯(\$128)**也是不少港人的最愛，湯底香濃惹味，濃郁的花生香令人食指大動！



**鮑魚花膠海鮮拼盤(\$398)**

餐廳同時為湯鍋提供多款火鍋配料，以濃厚湯頭焗煮新鮮食材！海鮮愛好者絕對不容錯過**鮑魚花膠海鮮拼盤(\$398)**！當中包括新鮮鮑魚、海生蝦、花蛤蜊、半殼青口、帶子、花膠筒、鮮魷魚及炸魚肚，配上足料又惹味的湯底，將食材的鮮味提升到更高層次！客人亦可選擇其他種類的上乘火鍋配料，**涮鍋羊肉片(\$168)**、**一口肥牛粒(\$168)**、**花雕醉滑雞(半隻)(\$128)**、**新鮮鮑魚(\$128)**、**彩虹墨魚滑(\$88)**、**脆鮭魚腩(\$88)**、**手打蟹子花枝丸(\$88)**、**自家鮮蝦雲吞(\$68)**及**翡翠萵筍片(\$68)**等，款款都新鮮美味，任君選擇！

## 三重滋味套餐



鴛鴦腸蛋黃煲仔飯+排骨蒸金瓜+生磨芝麻小卷(\$131)

為吸引顧客品嚐點一龍多款特色佳餚，廚師團隊為客人精心設計出另一款新店限定的**三重滋味套餐**，集合了**飯焦煲仔飯**、**小菜**及**甜點**，讓你享受多重滋味！客人可於逢星期一至四(公眾假期除外)上午 11 時 30 分至下午 5 時 30 分享用此套餐。當中煲仔飯的工序最為繁複，盡顯廚師功架！秘製豉油甜中帶鮮，更令這煲仔飯別有一番風味！餐廳會於各日子提供不同配搭的套餐，為你帶來新鮮感。

供應日子	套餐菜式	價目
星期一	鴛鴦腸蛋黃煲仔飯+排骨蒸金瓜+生磨芝麻小卷	\$131
星期二	鳳爪排骨煲仔飯+北菇紅燒豆腐+斑蘭欖仁馬拉糕	\$132
星期三	北菇紅棗雞煲仔飯+鬼馬菠蘿咕嚕肉+可愛小錦鯉	\$133
星期四	栗子雞煲仔飯+秘製牛腩+奶皇流沙包	\$134

**鴛鴦腸蛋黃煲仔飯**中的臘腸和潤腸香味令人垂涎三尺，與煲底脆口焦香的飯焦同食，令人回味無窮！**排骨蒸金瓜**是將排骨醃好，再用南瓜件鋪底後蒸熟。鮮嫩的排骨和口感軟脛的南瓜為你帶來健康有營滋味！味道非凡的**生磨芝麻小卷**也是滋味的經典午後甜點，咬下去一點也不黏牙，同時能感受香濃的芝麻味，為這頓豐盛美味的午餐作結！

## 外賣自取套餐



蜜汁叉燒飯配煎蛋及清灼油菜(\$62)

為了方便區內附近的上班族及居民，**點一龍(荃灣)**特別推出**外賣自取套餐**，客人可於逢星期一至五(公眾假期除外)上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分訂取，套餐會贈送高級法國花茶一杯(熱或凍)，並可以八折優惠加配主餐牌點心兩款，讓你安坐家中或辦公室都能大快朵頤。

套餐	菜式	價目
A	蜜汁叉燒飯配煎蛋及清灼油菜	\$62
B	玫瑰油雞飯配鹹蛋及清灼油菜	\$68
C	秘製牛腩飯配清灼油菜	\$62
D	金沙豚肉蒸飯配清灼油菜	\$50
E	鳳爪排骨蒸飯配清灼油菜	\$50

## 原隻鮑魚雞粒酥大贈送

凡於荃灣新店惠顧主餐牌滿港幣\$100(加一服務費前)，即可獲贈**原隻鮑魚雞粒酥**(價值\$55)換領券一張(每次惠顧最多可獲贈換領券 5 張)，客人可以於下次惠顧並消費滿\$100 時使用(加一服務費前)，每次惠顧最多可使用贈券 5 張。快與家人好友親臨品嚐！

主餐牌加入多款全新類別 帶來別具特色的用餐體驗

精緻點心



(左)可愛小錦鯉(素)(\$44)  
(右上)養顏燕窩蛋撻(\$35)  
(右下)原隻鮑魚雞粒酥(\$55)

**原隻鮑魚雞粒酥(\$55)**是點一龍最具特色的招牌點心之一，廚師將原隻鮑魚煮得香脆入味，與酥皮撻同吃更帶來雙重口感，讓人一試難忘，絕對不能錯過！**養顏燕窩蛋撻(\$35)**一直是不少客人的心水之選，蛋撻上鋪滿滋潤養顏的燕窩，整體口感層次非常豐富！清甜順喉的**可愛小錦鯉(素)(\$44)**賣相晶瑩剔透，將杞子、洛神花及桂花等配料加入魚膠粉製成，並帶有果凍口感，淡淡的桂花香令人齒頰留香，是甜美的午後滋味，精緻的造型絕對值得「相機先食」！

## 綿滑粥品



(左)五福臨門海鮮粥(\$108)

(右)三星拱照海鮮粥(\$88)

此外，點一龍在主餐牌中的綿滑粥品系列中加入多款熱辣辣又精緻的粥品，誠意推介**五福臨門海鮮粥(\$108)**，廚師在煮得綿滑的粥上加入新鮮配料，包括鮮斑片、蝦、鮮魷、青口和帶子，海中鮮美在口中徘徊！**三星拱照海鮮粥(\$88)**有蝦、青口及帶子三款材料，啖啖都鮮味滿載，風味一流。

## 明爐燒味



掛爐燒鴨(例\$88/半隻\$168/壹隻\$268)

此外，點一龍在新店的主餐牌中新增明爐燒味系列，皮脆肉嫩的**掛爐燒鴨(例\$88/半隻\$168/壹隻\$268)**講求精準的工序，經過廚師細火慢烤和風乾，令烤鴨呈現金黃油亮的感覺，達至鴨皮酥脆和肉質多汁的效果。入口滿溢鴨肉香氣，絕對是你的首選！**玫瑰豉油雞(例**

**\$83/半隻\$145/壹隻\$248**)的雞肉嫩滑鮮甜，以秘製豉油汁調製，佐飯一流！肥瘦適中的蜜汁叉燒**(\$83)**同樣令人滿足！

### 飯焦煲仔飯



(左)鴛鴦腸蛋黃煲仔飯**(\$98)**

(右)煎鹹魚排骨煲仔飯**(\$118)**

點一龍為了讓客人品嚐多種地道風味，首次在主餐牌中加入**飯焦煲仔飯**。必試**煎鹹魚排骨煲仔飯(\$118)**，一開蓋便能聞到陣陣鹹魚香氣，米飯乾爽甘香，飯焦分佈整個鍋底，金黃鬆脆！**鴛鴦腸蛋黃煲仔飯(\$98)**同樣令人回味無窮，讓客人感受頂級滋味！



鳳爪排骨煲仔飯**(\$88)**

另外推介**鳳爪排骨煲仔飯(\$88)**，鳳爪排骨飯一直都是港人的最愛，廚師將這款菜式升級至熱辣辣的煲仔飯，將享受提升到更高層次！配上惹味的自家秘製醬汁，味道配合得天衣無縫！

### 送禮首選



**點一龍夏威夷果仁及腰果酥(24 塊)(\$118)**

點一龍送禮首選系列自推出後一直備受好評，其中以**點一龍瑤柱 XO 辣椒醬(280 克)(\$88)**最為熱賣。是次主餐牌中亦加入更多元素，特別推介**點一龍夏威夷果仁及腰果酥(24 塊)(\$118)**，廚師精心地將麵粉、綠豆粉、雞蛋及牛油等材料拌勻並壓成麵糰，在麵糰上加入夏威夷果仁或腰果後並烤焗至金黃，外脆內軟的口感令人一口接一口！果仁及腰果酥均為新鮮製造，更不添加任何防腐劑，配上精美別緻的包裝，是送禮的最佳選擇！

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://www.cafedecogroup.com)。所有堂食價目設加一服務費，各套餐及優惠受條款及細則約束。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/357Rvt6>

#### **點一龍(荃灣)**

地址：香港荃灣楊屋道 8 號如心廣場 1 期地下 G01A 號舖

電話：+852 2633 5099

營業時間：星期一至日 上午 8 時至晚上 10 時 30 分

#### **點一龍(尖沙咀)**

地址：香港尖沙咀海港城港威商場地下 G103 店

電話：+852 2175 3100

營業時間：星期一至日 上午 8 時至晚上 10 時 30 分



## **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、上海及悉尼擁有多間餐廳及酒吧。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。集團旗下品牌包括悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、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**、呈現新派越式滋味的 **pho.dle.bar**，以及帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

**傳媒查詢，請聯絡：**

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

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

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

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