



CafeDecoGroup

实时发布

品尝春日时令滋味 矜贵白芦笋盛宴登场



白芦笋带子风干西红柿
脆薄饼配蛋黄酱汁

香煎鹅肝配白芦笋伴香
浓砵酒汁

白芦笋配风干黑森林火
腿、烧新薯伴荷兰汁

意大利云吞配白芦笋及
牛肝菌

(香港 - 2016年5月4日) - 有「菜蔬中的贵族」美誉之称的白芦笋每年只有两三个月可以品尝，集团首席厨艺总监 Angelo McDonnell 特意挑选质量上乘的白芦笋入馔，设计出多款佳肴菜式，于集团旗下全线 Berliner 分店及峰景餐厅供应一系列特色佳肴，为宾客带来味蕾与视觉惊喜！

享受德式高雅滋味

Berliner 全线分店由今天起至 5 月 15 日呈献一系列以白芦笋为主题的菜式，当中包括传统的**白芦笋配风干黑森林火腿及烧新薯伴荷兰汁** (港币 198 元)、**香煎鹅肝配白芦笋伴香浓砵酒汁** (港币 148 元)，白芦笋以香草油、黑椒及盐等简单调味料烹调而成，再伴以甘香浓郁的鹅肝及香煎焦糖青苹果，味道层次丰富，令宾客一试难忘！**意大利云吞配白芦笋及牛肝菌** (港币 179 元)及**白芦笋带子风干西红柿脆薄饼配蛋黄酱汁**(港币 189 元)都是必食之选，德式薄饼口感较意式薄饼香脆可口，配合鲜嫩白芦笋及带子，充满春日清新气息。

于山顶细味精致美食

屹立山顶的峰景餐厅亦于今天起至 6 月中为宾客带来多款白芦笋精致美馔，重点推介是清新怡人的**白芦笋配草莓及茼蒿苗伴波兰蛋酱汁** (港币 198 元)、**白芦笋及有机温泉蛋伴黑松露及菜花蓉**(港币 198 元)及**摩洛哥酱烤焗大西洋可持续鳕鱼配白芦笋及青豆薯饼** (港币 298 元)，鱼肉肉质鲜美可口，配合白芦笋及青豆薯饼口味清新醒胃，令宾客胃口倍增！

餐厅行政总厨 Martin Kniss 亦为食客呈献三道菜套餐(港币 438 元)，率先登场的是芬香扑鼻的**白芦笋忌廉汤**，主菜则是新鲜**白芦笋伴黑森林火腿及蛋黄牛油汁**，传统的蛋黄牛油汁衬托出白芦笋的鲜甜，配合黑森林火腿令口感层次更丰富。最后以**暖柠香杏仁粟米挞伴草莓芋菜**作结，为这场高雅的白芦笋盛宴划上完美的句号。

详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/1TkMEqe>

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 35 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。集团旗下品牌包括屹立于山顶逾 20 年的**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**Berliner**、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：

邹日明 (Reiko Chow)
电话：+852 2290 6654
电邮：reiko@cafedecogroup.com

钟沛轩 (Dwight Chung)
电话：+852 2290 6661
电邮：dwight@cafedecogroup.com

李嘉明 (Kaming Lee)
电话：+852 2290 6625
电邮：kaming@cafedecogroup.com