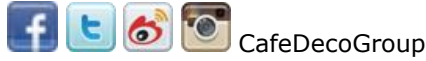


**CAFE DECO**  
Seafood and Grill

**WATERMARK**  
SEAFOOD BAR AND GRILL



实时发布

期间限定

初春滋味精选

(香港 - 2017 年 3 月 21 日) 踏入 4 月春暖花开的日子, Watermark 及峰景餐厅分别为您呈献多款崭新滋味, 专业厨师团队搜罗多款时令食材, 制作出一系列特色美馔供食客享用。

**Watermark - 尝尽绿色好滋味**



**雅枝竹五味 (\$138)**



**藏红花杂菌烩饭配鹰嘴豆及新鲜牛奶芝士 (\$158)**



**红菜头蚕豆沙律配焦糖合桃、羊奶芝士、火箭菜、黑橄榄、橙柳及柑橘汁 (\$148)**

热爱烹调的行政总厨 Zero Yu 继续发挥无限创意, 为食客带来美食新惊喜! Zero 于今期的特色菜餐单注入清新元素, 与香港知名团体 Green Monday 合作, 以多款新鲜时令蔬菜加上巧妙的配搭, 变奏出多款视觉与味觉兼备的「艺术品」。

白露笋及松露粉卷配水煮蛋伴香草及婆罗门参汁 (**\$128/ 3 条; \$168/ 5 条**) 采用来自荷兰的白露笋入馔，粉卷包裹着鲜甜露笋及矜贵的澳洲松露，再淋上婆罗门参汁及香草，味道层次丰富并富有春日清新气息。**雅枝竹五味 (\$138)** 拥有五个味觉层次，包含甜、酸、脆、软及风干口味，有「蔬菜之王」美誉的雅枝竹盛产于初春季节，其营养价值相当高，是最佳的天然食材，多层口味于口腔内挥之不去，令人一试难忘！**红菜头蚕豆沙律 (\$148)** 卖相色彩缤纷，配合焦糖合桃、羊奶芝士、火箭菜及黑橄榄，单是外表已经非常吸引，再淋上鲜橙及柑橘汁味道清新开胃！

**藏红花杂菌烩饭配鹰嘴豆及新鲜牛奶芝士 (\$158)** 充满异国风情，藏红花经烹调后变成淡黄色，配上意大利直送的牛奶芝士，味道香浓而不带油腻。还有**香菇批配韭葱、胡桃、西洋菜伴葡萄干酱汁 (\$158)** 及**焗波特菇汉堡(\$168)**，配上意大利醋及法国软芝士，芬香扑鼻，旁边还配有羊肚菌、炸秋葵及红辣椒蒜泥蛋黄酱，令宾客胃口倍增！**Watermark** 素菜餐单将于 4-6 月隆重登场，每晚 6 时后供应，热爱美食的您必定要一尝此清新风味！

### **Cafe Deco 峰景餐厅 – 春季烤鸭精选**



香辣鸭喇沙汤面配扒龙虾  
**(\$365)**



**Cafe Deco 春季烤鸭精选**



西式酥烤鸭胸配金巴利汁伴  
皱叶甘蓝及香煎薯丸  
**(\$236)**

位于尖沙咀 The ONE 的峰景餐厅将于 4-6 月推出以鸭为主题的特色佳肴，行政总厨 Martin Kniss 将鸭的元素配搭多款新鲜食材，致力将创新及多元化口味带给各位食客。

以原只鸭新鲜肴制惹味汤底，**香辣鸭喇沙汤面配扒龙虾 (\$365)**为您带来啖啖满足感！香浓喇沙汤底配上阵阵鸭香，再加上矜贵龙虾食材，虾膏的鲜甜味配以弹牙虾肉，极富层次感，给味觉带来崭新感受。**鸭肉冬阴公汤(\$88)**味道香浓惹味，配合爽滑弹牙的虎虾伴辣椒及青柠叶作调味非常吸引！还有**烟肉芝士鸭肉烩大圈通粉 (\$186)**及**天多尼鸭咖喱配烤包或黄饭 (\$198)** 供食客选择，传统印度天多尼菜式以烤鸭入馔，经土窑烤炉高温烤焗后肉汁锁紧于鸭肉里，鸭肉香气四溢，配合松软烟韧的烤包，沾咖喱等酱汁一并食用，香口惹味！**西式酥烤鸭胸配金巴利汁伴皱叶甘蓝及香煎薯丸 (\$236)** 是峰景餐厅的经典菜式，Martin 以传统手法烹调鸭胸，再淋上金巴利汁，味道酸甜醒胃，而香煎薯丸里包着面包粒，吃下去外脆内软！

有关各款特色美馔详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://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/2nNiUuW>

#### **峰景餐厅**

电话：+852 2849 5111

地址：尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼

#### **Watermark**

电话：+852 2167 7251

地址：香港中环 7 号天星码头平台 L 号铺

#### **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**、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 **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。

传媒查询，请联络：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话：+852 2290 6625

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

邹日明 (Reiko Chow)

电话：+852 2290 6654

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

叶子安 (Jacky Yip)

电话：+852 2290 6661

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