

STACK



即時發佈

西營盤隱秘小店 Stack 創意精緻佳餚



藏身於西營盤第三街的 Stack



蜜糖班戟 (\$98)



北海道帶子配南瓜醬及魚子醬 (\$160)

(香港 – 2017 年 6 月 7 日) 位於西營盤第三街的 Stack 由擁有超過 20 年入廚經驗的 Michael 主理，Michael 曾於香港多間五星級酒店擔任廚師。憑藉 Michael 對法式料理的熱情及廚藝的天賦，並將多年來的廚藝經驗加入自己對烹飪的哲學理念，將具法式風格的菜式帶給眾位賓客。

店內的裝潢打造成極簡主義及工業風的風格概念，加入大量格子地磚、舊式窗花、鐵絲網玻璃同霓虹燈等老香港元素。開放式的廚房讓食客可近距離欣賞大廚們的精湛廚藝，加強食客與餐廳之間的互動。

創意揉合法式精緻 廚師推介不時不食

餐廳總廚 Michael 於餐牌設計出一系列特色美饌，當中**藜麥及秋葵沙律 (\$130)** 感覺清新怡人，配上爽甜鮮粟米，最適合作前菜。**北海道帶子配南瓜醬及魚子醬 (\$160)** 用料矜貴，底層以班戟盛載著北海道帶子，頂層鋪上矜貴魚子醬，中層配以南瓜醬，味道讓人一試難忘。主菜方面，必食之選包括**香草大蜆扁麵 (\$150)** 及**慢煮牛肋骨 (\$220)**，以燒烤汁及蒜頭烹調而成，材料簡單卻味道非常香濃惹味。

當中餐廳的廚師必食推介包括法國麵包蟹，採用新鮮**法國麵包蟹**釀入西式芥辣及檸檬烤焗，香濃美味之餘又保留到蟹肉嫩滑的口感。**扒海鮮配芫茜香草醬**亦是另一必食推介，海鮮於市場每天新鮮選購，大蜆配合芫茜香草醬非常惹味！**薯仔大蜆燴魚背**，燴魚背肉質結實，魚味香濃，配合新鮮大蜆入饌，味道甘甜鮮味。另外，**焗龍蝦雞飯**充滿龍蝦味道，肥美的蝦肉配上雞肉口感彈牙鮮美，賣相及味道皆有層次。**蜜糖班戟 (\$98)** 以三層香烤鬆軟的班戟組成，每層中間鋪滿蜂蜜脆脆及芝士，香濃的蜂蜜，再淋上暖暖的焦糖醬，令人甜入心扉！

周末限定早午餐之選

Stack 寧靜愜意的環境絕對是週末休閒好去處，餐廳提供多款週末精緻特式美食，當中包括**全日早餐 (\$130)**，煙肉、歐陸式香腸、班戟等應有盡有，還有**班尼迪克蛋配煙三文魚 (\$120)**，特別之處是 Michael 以新鮮鴨蛋取代雞蛋製作而成，鴨蛋的口感更香濃幼滑，配合煙三文魚口感豐富，滋味非常。另外**牛肉漢堡 (\$130)** 也是另一必選，肉汁豐腴的牛肉配上番茄、芝士、蛋等配菜，吃下去鬆軟肉香。

STACK

地址： 西環西營盤第三街 1 號地下
電話： +852 2549 9787
營業時間： 星期三至星期日 晚上六時至十一時
星期六及日 早上十一時至下午三時(只供應早午餐餐牌，不設訂位)

詳情可瀏覽：<https://www.facebook.com/stackhk>。所有價目設加一服務費。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://goo.gl/DMSnQO>

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 擁有超過 30 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。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 **The ONE** 的**峰景餐廳**、坐擁 270 度醉人維港美景的 **Watermark**、極具航海風情的 **Stormies**、悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、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**，帶來全新捷克體驗的 **Pivo Czech Bar**，以及充滿活力的型格酒吧 **Tonic** 等，用心帶領客人味遊世界。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

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

葉子安 (Jacky Yip)
電話: +852 2290 6661
電郵: jacky@cafedecogroup.com