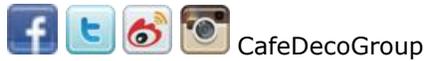


# -CAFE DECO- PIZZERIA



实时发布

## Cafe Deco Pizzeria 呈献新款特色美食 中西合璧薄饼强势登场



香橙叉烧薄饼(\$156)



炭烧顶级安格斯肉眼扒 (10 安士)(\$298)



全新小食拼盘(\$228)



西京烧鳕鱼薄饼(\$168)

(香港 - 2017年8月17日) **Cafe Deco Pizzeria** 店内时尚舒适的环境一向深受大众喜爱, 是三五知己休闲聚会的不二之选。食物方面也绝不马虎, 行政总厨 **Spencer Lai** 不断力求创新, 运用新鲜食材的特性, 以不一样的烹调方法制作特色美食。由即日起餐厅推出**最新主餐牌**, 汇聚多款时令食材, 为你带来传统以外的崭新滋味! 广受欢迎的「**每月薄饼之选**」更不断呈献期间限定的惊喜薄饼, 让宾客一试再试, 留下深刻印象, 丰盈满足。

## 最新创意主餐牌

来到 **Cafe Deco Pizzeria**, 又岂可不品尝其配搭万千、别出心裁的特色薄饼呢? 餐厅向来以意大利进口面粉手制薄饼底, 加入新鲜优质食材, 再放入世界顶级石炉烤制, 令烤焗出来的薄饼温度更平均, 口感更加香脆。**Spencer** 在主餐牌中以不同国家的菜式为灵感, 加入了多款与众不同的新派薄饼, 为传统意式味道加上无限创意。

充满亲切感的**香橙叉烧薄饼(\$156)**, 利用港人常吃的蜜汁叉烧放入薄饼中, 并特别配上香橙海鲜酱及鹌鹑蛋, 旁边却以水牛芝士、甜椒及车厘茄等意式传统材料作衬托, 感觉中西合璧, 薄饼飘出淡淡橙香之余, 亦能保留叉烧的香甜。另一款特色薄饼—**西京烧鳕鱼薄饼(\$168)**, 则以日式风味为主打, 鳕鱼柳及白萝卜分别用日式白味噌和照烧汁腌制, 再洒上紫菜丝、葱粒及芝麻作点缀, 焗出来的鱼肉跟萝卜香味浓郁, 与西红柿酱饼底配合得恰到好处。**Spencer** 更利用经典法国名菜创作出**法式浸鸭肉拼鸭肝薄饼(\$168)**, 薄饼先涂上 **Café de Paris** 牛油汁, 并铺上油封鸭腿肉及丰腴鸭肝, 咬下去每啖均油香十足, 微酸的粒粒西红柿酱更能平衡油腻感。爱吃辣的朋友必试**墨西哥辣虾薄饼(\$165)**, 薄饼虽以温和的牛油果酱作底层, 上面却放满了火辣的大虾、墨西哥辣椒、辣肉肠及辣椒芒果莎莎, 香辣滋味定能满足你的味蕾! 带点北欧风情的**挪威烟鲑鱼薄饼(\$162)**用刁草奶酪酱配搭以苹果木熏过的烟鲑鱼, 旁边的水瓜柳、腌酸瓜及青苹果丝令感觉更添清新。**素菜主意薄饼(\$154)**更为食客提供一个较轻盈的选择, 汇集了茄子、意大利青瓜、蘑菇、芦笋、甜椒等多种蔬菜, 这道健康的薄饼绝对是老少咸宜的新颖之选!

独乐乐不如众乐乐! 为使宾客在相聚畅谈之时, 亦能一同分享滋味, 餐厅特别设计多款适合多人分享的菜式, 其中**小食拼盘(\$228)**以新鲜海鲜入馔, 厚肉扇贝轻煎以保留鲜嫩, 配搭炸鱿鱼圈、煎大虾及松露炸鸡, 香脆又惹味。清新之选**鲜虾芒果沙律(\$108)**用酸甜的芒果沙律汁拌匀大虾、四季豆、新薯、鸡蛋及生菜, 是开胃的绝佳前菜。

主菜方面, 份量十足的**炭烧顶级安格斯肉眼扒(10 安士)(\$298)**特别使用高温炭烧, 将肉汁极速锁紧, 外层焦香的同时能保持肉质多汁嫩滑。新加入的**香草蘑菇香肠长通粉(\$140)**专为

喜欢香草味道的食客而设，除了香草肠及芦笋外，长通粉还加入了新鲜罗勒叶及用特级初榨橄榄油制成的香草酱，炒过后香气扑鼻，滋味满足。

甜品亦特别加入了**薄荷青柠挞(\$70)**及**朱古力烩梨金宝配云呢拿雪糕(\$70)**。前者是经典青柠批的变奏，**Spencer** 在青柠忌廉馅中混入薄荷，令味道增添一份清凉感，青柠雪葩更能为丰富一餐之后清清味蕾，更觉舒爽。后者的朱古力烩梨金宝则配以吉士忌廉、软芝士及云呢拿雪糕，浓郁幼滑的口感令人难忘。

## 每月薄饼之选



八月薄饼之选—泰式海鲜 (\$165)

**Spencer** 每个月都会设计一款期间限定的特色薄饼，当中加入多国经典菜式的精粹，希望为各位热爱美食的客人带来层出不穷的新惊喜！于八月份，餐厅已推出热卖的**泰式海鲜薄饼(\$165)**，以充满泰国风情的冬荫功酱汁涂于薄饼上，再以大虾、八爪鱼及白鱼等不同海鲜来加强口感，最后加入蘑菇、泰国罗勒及香菜，将整个冬荫功味道提升。品尝泰式滋味之余，更可以优惠价**(\$33)**加配特选啤酒一杯，更添滋味！

九月份则为你带来**德州烤牛肉薄饼(\$165)**，底层先蘸上惹味的健力士啤酒烧烤酱，再铺上烤牛肉、甜椒、甜玉米及芦笋等食材，烧烤味浓郁，有如品尝美式烧烤！踏入十月，餐厅便会推出应节的**啤酒节薄饼(\$165)**，当中以蜂蜜芥末酱作基调，再加上猪腩肉、黑森林火腿及纽伦堡香肠，为热烈的十月啤酒节添上德国气氛，配上一杯冰冻啤酒，无与伦比！

「每月薄饼之选」限定薄饼会同时于上环及圆方分店登场，快与三五知己于优惠期内一起来共享美食吧！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/2viaRMQ>

**Cafe Deco Pizzeria (上环)**

电话：+852 2559 4100

地址：香港上环普仁街 11 号世银花苑地下 3-4 店

**Cafe Deco Pizzeria (圆方)**

电话：+852 2196 8099

地址：香港九龙柯士甸道西 1 号圆方 1 楼 1005 店

**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 **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：**

李嘉明 (Kaming Lee)

电话：+852 2290 6625

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

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

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

叶子安 (Jacky Yip)

电话：+852 2290 6661

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