



即時發佈

辣勁「零」厲！ ZERO 帶來火辣冬日

(香港 - 2017 年 12 月 18 日) 一向敢於大膽創新的 **ZERO** 以由「零」開始為概念，務求打破薄餅及意菜的既有框框，今個冬天也不例外。餐廳由即日起特別準備了多款期間限定的**火辣薄餅配料**及冷熱兩款**特色辣雞尾酒**來迎接寒冷冬季，一於以強勁辣度為你保溫！一眾辣迷快準備來 **ZERO** 感受一個熱辣辣、暖洋洋的火辣冬日！



ZERO 為冬日帶來多款火辣薄餅配料及特色辣雞尾酒

ZERO 火辣薄餅配料



四川辣椒檸檬薑番茄醬

行政總廚 **Zero Yu** 藉着客人可自選心水配料製作薄餅的概念，研製出一系列火辣薄餅配料，讓客人可按照辣度及喜好創出適合自己的辣味薄餅。

薄餅醬料方面，廚師團隊便創作了帶有濃烈中式風味的**四川辣椒檸檬薑番茄醬**，醬汁以四川泡椒、花椒、醃檸檬薑及新鮮番茄混合而成，味道麻中帶辣，滲出醃檸檬薑的微微酸甜味，惹味又開胃。餅底塗上這醬料，再配上肉類或海鮮如燒雞肉、烤鴨及帶子等，能營造出一種四川水煮風味。

肉類及海鮮方面也加入了三款巴辣配料，當中最辣的**泰式辣肉碎(\$15)**以傳統泰式方法炮製，免治豬肉碎加入指天椒、金不換、香茅、芫茜、薄荷、青檸及泰式魚露爆香，味道香辣並重，啖啖也充滿辣勁及泰式香草味，適合配以蘆筍、雅支竹或蘑菇等鮮甜多汁的蔬菜。

辣度緊隨其後的**韓式辣魚乾(\$18)**則是韓國菜常見菜式之一，用上韓式辣椒醬及小銀魚乾煮成，入口香脆，火辣之中也能嚐到銀魚乾的鹹香，能為薄餅增加不少口感。不妨配以水牛芝士、煙三文魚或蒜香魷魚等海鮮類食材，可能會嘗試出新驚喜！

只想淺嚐辣味的客人也可試試**火辣烤蝦(\$18)**，這款充滿墨西哥風情的海鮮，先於新鮮虎蝦身上塗上煙燻墨西哥辣椒蓉及菠蘿汁焦糖，再烤焗至剛熟，微辣中卻帶有煙燻味，如配搭煙芝士、洋蔥、甜椒及菠蘿等，更能顯其燒烤風味。

有沒有想過**韓式辣泡菜(\$9)**也可以放到薄餅上？在 **ZERO** 沒有不可能！以正宗方法醃製的大白菜，推薦配上較濃厚的香草醬、車打芝士、香辣牛肩肉及車厘茄等。

特色冷熱火辣雞尾酒



Jala-rita (\$58)



Ginger Mulled Cider (\$58)

餐廳經理兼調酒師 **Kidd Wong** 對葡萄酒、雞尾酒及各種食材都有深入認識，擅長鑽研不同創新可口的特色雞尾酒，並曾經撰寫書本《說雞尾酒的語言》。「每杯雞尾酒就像一首交響樂曲，杯中的每一個細節，無論外型、顏色、味道及材料比例等，都經過調酒師的精心設計。只需掌握當中變化及不斷嘗試，便能創作出多姿多采的雞尾酒，為客人帶來無窮樂趣。」抱着這份信念，**Kidd** 為「火辣冬日」創作出兩款**期間限定的火辣雞尾酒**，刺激你每個味蕾！

Jala-rita (\$58)以經典雞尾酒 Margarita 作藍本，在龍舌蘭、橙酒、檸檬汁及青檸汁中加入切片的墨西哥辣椒 Jalapeño，為同源於墨西哥的青檸味雞尾酒增添辣勁。杯中有了辣椒後，更能襯托出當中龍舌蘭酒的植物辛辣口味，再配上 Margarita 的標誌性杯緣鹽邊呷一口，非常過癮！**Ginger Mulled Cider (\$58)**則是較有聖誕氣氛的酒精特飲，先以龍舌蘭酒及檸檬薑氈酒作基調，再加入蘋果西打及鋪上一層忌廉。煮熟後的雞尾酒混合了龍舌蘭的草香及檸檬薑的微辣，可口又暖身。

除了兩款火辣精選外，餐單內的其他創意雞尾酒也值得一試。**石中龍(\$48)**用了龍舌蘭酒、韓國柚子醬、粉紅番石榴蓉及西柚汁炮製，柚子及番石榴的甜味能中和龍舌蘭酒的辛辣口感，比起一般以龍舌蘭酒調製的雞尾酒較溫和及容易入口，適合更多客人品嚐。不嗜酒的朋友也可一試**椰芒奇亞籽(\$45)**，這款加入了芒果汁、橙汁、椰奶及奇亞籽的無酒精特飲絕對是健康之選。

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。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：<http://bit.ly/2yRNFmY>

ZERO

地址：香港旺角朗豪坊 12 樓 05-09 店

電話：+852 2918 1234

營業時間：星期一至六 中午 12 時至晚上 11 時

星期日及公眾假期 上午 11 時 30 分至晚上 11 時

(最後點餐時間為晚上 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

李俊賢 (Stephen Lee)

電話: +852 2290 6654

電郵: stephen@cafedecogroup.com

葉子安 (Jacky Yip)

電話: +852 2290 6661

電郵: jacky@cafedecogroup.com