

即時發佈

載譽歸來！ 峰景餐廳再推生蠔及蠔肉料理放題

(香港 - 2018年6月6日) 以供應國際燒烤、各國新鮮生蠔及直送海鮮而著名的尖沙咀**峰景餐廳**繼上次推出反應熱烈的生蠔放題後，於**6月14日至7月31日**期間再度強勢回歸，並加入更多以蠔肉炮製的冷熱菜式，以多款甜美蠔味攻陷香港人的味蕾！



生蠔放題

生蠔及蠔肉料理任食優惠將於晚市供應，只需一個價錢，便可於**兩小時內**盡嚐生蠔吧各款美食！主角當然是即開生蠔，廚師會呈獻由法國西部阿爾卡雄(Arcachon)及布列塔尼(Brittany)新鮮運到的生蠔，蠔肉飽滿鮮甜，海水味濃郁而餘韻悠長，令人回味無窮。生蠔吧還設有多款醬汁及佐料，包括雞尾酒醬、乾蔥紅酒醋、檸檬及乾蔥等，讓你以自選的調味襯托滋味生蠔！

除了品嚐原蠔鮮味外，行政總廚 **Zero Yu** 還精心炮製出多款風格截然不同的蠔肉料理，讓你細味生蠔經烹調過後的不同風味！喜歡日式風情的可試**青芥末、清酒及醬油生蠔杯**，生蠔經過清酒、日本醬油及青芥末的輕輕醃製後，微辣而帶有酒勁，清酒中的絲絲米香更能帶出蠔肉的鮮甜。**青瓜檸檬生蠔杯**則是清新之選，溫室青瓜蓉及檸檬汁的酸爽更能突顯生蠔奶油般的美妙口感！做法實而不華的**中式蒸蠔**將美國太平洋蠔加上中式豉油、蔥花及乾蔥蒸熟，每一口都是簡單美味的濃郁蠔香。**台式蚵仔煎配甜辣醬**是食客們最愛的食法之一，生蠔加入木薯粉、雞蛋及芫茜等製成蛋漿後，再用油鑊煎至香脆，蘸點開胃怡人的甜辣醬，甚具台式小食風味。**吉列炸蠔配柚子蛋黃醬**亦是香口惹味的佐酒小食，肥美的日本生蠔沾上脆漿後炸成金黃色，鬆脆的外層一口咬開卻是熱辣辣嫩滑多汁的蠔肉，加上清香的柚子蛋黃醬，令人愛不釋手。鍾愛傳統食法的朋友也可選西式**芝士煙肉焗蠔**及**菠菜焗蠔**，半殼生蠔分別舖上濃厚的芝士煙肉及忌廉菠菜，表面材料焗至焦香，同時亦能保留裏面鮮蠔原汁原味，絕對不能錯過！



新鮮藍青口配白酒香草汁(\$168)

如果想同場品嚐更多其他燒烤及海鮮菜式，客人更可以優惠價添加主菜，令盛宴加倍圓滿！想以炭香烤扒伴隨生蠔的必試 **Snake River Farms 美國和牛西冷(8 安士)(\$178)**，特別在選用於美國養殖的日本和牛品種，濃香肉味及甘香油花兼備，烤至外脆內嫩，再配合經典的照燒汁、烤蘆筍及黑蒜薯蓉，已令人無比滿足！喜歡繼續品嚐貝類鮮甜的可選**新鮮藍青口配白酒香草汁(\$168)**，煮至剛熟的藍青口盡吸以白酒、大蒜、洋蔥及百里香煮成的湯汁，入口清甜嫩滑。將多士及炸薯條伴隨湯汁同食一樣滋味！**香煎海鱸魚(\$158)**中廚師把海鱸魚柳猛火快

煎，令魚皮焦脆可口，魚肉卻能保持嫩滑無比，再配上黑松露薯蓉、炒雜菜及白酒牛油汁，不會蓋過魚鮮之餘，更能互相襯托。**摩洛哥烤春雞(\$158)**用上西班牙紅椒粉、咖哩粉、小茴香等多款香料塗上法國春雞表面炮製，烤焗出來香氣撲鼻，甜椒中東小米及車厘茄等配菜更為菜式增添摩洛哥風情。**黑松露大蝦蘆筍飲管意粉(\$168)**集合煎越南虎蝦及炒蘆筍，用黑松露汁煮過後更顯濃香惹味。中空的飲管意粉更容易掛上醬汁，無論咬口及味道均非常獨特。**油封鴨腿菠菜雜菌意粉(\$148)**先將原隻鴨腿法式油封，再撕出肉絲，放在以菠菜、雜菌炒過的意粉上，鴨肉的油香滲進橄欖油雞湯意粉當中，層次豐富。

餐廳亦同時提供飲品套餐，只需另加**\$88** 即可無限暢飲**德國 Erdinger Dunkel 及 Weissbier 生啤**，或另加**\$128** 可任飲**西班牙玫瑰汽酒**，以無限量美酒配搭滋味菜式！

峰景餐廳生蠔及蠔肉料理放題

供應時段及價錢

晚上 6 時至 8 時 (每位 \$298)；

晚上 8 時 30 分至 10 時 30 分 (每位 \$298)

(優惠受條款及細則約束，不適用於 2018 年 7 月 1 日及其他包場活動日子。)

所有價目另設加一服務費。詳情可瀏覽：

www.cafedecogroup.com 及 <https://www.facebook.com/cafedecoseafoodandgrill/>。

如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2Hkff0r>

峰景餐廳

地址：九龍尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓

生蠔放題訂座熱線：+852 2839 3508

其他訂座及查詢電話：+852 2849 5111

營業時間：星期一至六 中午 12 時至晚上 10 時 30 分

星期日 上午 11 時 30 分至晚上 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**、推出創新 DIY 薄餅的**ZERO**、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