



实时发布

ZERO 及 Made in HK 独家呈献「可乐研究室」 创出多款可口可乐破格美食！



ZERO 可口可乐美食



Made in HK 可口可乐美食

(香港 - 2018年6月26日) 港式美味家常菜「可乐鸡翼」或许随处可见，但其实只要敢于大胆创新，「可乐」这款经典汽水亦可于其他菜式上并发出更多可能！由**7月9日起至9月30日**，位于旺角朗豪坊的**ZERO** 锐意打破既有框框，推出**期间限定「可乐研究室」**，选用可口可乐入饌，研制出一系列美食及特饮，令你眼界大开。在观塘 apm 的**Made in HK Restaurant** 亦呈献多款以可口可乐炮制的玩味菜式及饮品，以港式西餐呈现可乐滋味！

ZERO 可口可乐美食



猪扒热脆效应(\$128)

猪扒热脆效应(\$128)的日式厚切猪扒先用味醂及可乐腌制，再沾上蛋浆及碎腐皮炸熟。外层炸得特别金黄酥脆，中间软腩多汁，配上爽口的椰菜丝沙律同食，更觉清新。底层的梅子酱中混入了可口可乐，和风中带点中式味道，梅子的酸度正好衬托猪扒的油香。



可乐液晶球(\$48)

行政总厨 **Zero Yu** 以日本的和果子作灵感，特别制作出**可乐液晶球(\$48)**。这道甜品将可口可乐混合寒天粉，凝固成圆浑清澈的水信玄饼(又名雨滴蛋糕)，半透明仿如一颗液晶球还可配搭食用花一起品尝，造型精致优雅。再佐以甘甜的菠萝蜜糖汁及蜜糖脆脆，口感及果香俱备。



醉迷咖啡因(\$48)

餐厅经理兼调酒师 **Kidd Wong** 也利用这百搭的饮品创出两款特饮，鸡尾酒**醉迷咖啡因(\$48)**以秣酒作基调，再加上意式特浓咖啡及可口可乐，可乐的甜度正好平衡咖啡的苦涩及酒劲，口感浓郁顺滑。



左沟右沟青柠乐实验(\$45)

一向推广不同 DIY 选择的 **ZERO**，今次更特别设计了另一款客人可亲手调制的新颖特饮**左沟右沟青柠乐实验(\$45)**，先以新鲜青柠配搭冰冻可口可乐，另配有泰式红茶、洋甘菊茶及茉莉花茶三款自家制浓缩茶底，让客人自行调校浓度，分别品尝可乐与三种茶味混合的化学作用，青柠及可乐的清爽中散发着丝丝茶香，味道独特。

Made in HK 可口可乐美食



可乐叶「肉」素(\$48)

在 **Made in HK**，行政总厨 **Zero** 亦带领厨师团队将可口可乐带入不同港式美食之中。**可乐叶「肉」素(\$48)**以可乐汁浸煮猪腩肉及野菌，味道充满层次，沾满甜美酱汁的粒粒卤肉用鲜椰菜包成小卷，是一道爽口开胃的前菜。肉卷蘸点以蒜蓉、辣椒及白醋调成的酱汁，更加酸爽惹味！



猪手引力(\$148)

每日限量供应的**猪手引力(\$148)**选用原只猪手，于浓郁可乐汁及话梅粒中烩煮 4 小时以上，使猪手尽吸可乐及话梅香气，熏香醒胃。猪皮及猪肉均软腍入味，话梅的果酸使菜式更觉轻盈吸引，适合多人分享！



柚子可乐啫喱配可乐小分子(\$58)

柚子可乐啫喱配可乐小分子(\$58)的弹牙水晶果冻用可口可乐及韩国柚子蜜制成，散发清甜果香，每啖给你清凉的感觉，配上杂果及自家制可乐鱼子酱，一次过品尝双重可乐滋味！



黑牛刺激大爆炸(\$48)

黑牛刺激大爆炸(\$48)以怀旧港式特饮「黑牛」—可乐加朱古力雪糕为基础，并特别加入可乐糖及可乐爆炸糖来营造烟韧爆脆口感，是炎炎夏日的冰凉之选！

详情可浏览：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：<https://bit.ly/2loOqs5>

ZERO

地址：九龙旺角朗豪坊 12 楼 05-09 店

电话：+852 2918 1234

营业时间：星期一至六 中午 12 时至晚上 11 时

星期日及公众假期 上午 11 时 30 分至晚上 11 时
(最后点餐时间为晚上 10 时 30 分)

Made in HK Restaurant

地址：九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

电话：+852 2156 2000

营业时间：星期一至日 上午 8 时至午夜 12 时

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**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、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。

- 完 -

传媒查询，请联络：

李嘉明 (Kaming Lee)

电话：+852 2290 6625

电邮：kaming@cafedecogroup.com

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

电邮：stephen@cafedecogroup.com