



即時發佈

Made in HK Restaurant 登陸旺角朗豪坊 帶來全新限定港式風味

(香港 - 2018年8月17日) 廣受歡迎的 **Made in HK Restaurant** 一向以獨特新穎的港式西餐作主打，並定期推出嶄新主題餐牌，為客人炮製多元化的精緻美食。為了繼續推廣這歷史悠久且充滿集體回憶的味道，**Made in HK** 即將登陸旺角區開設第一間分店！餐廳新店將在 **8月23日** 於**朗豪坊8樓** 隆重開幕，並舉行一連串開幕慶祝活動，帶來充滿本土色彩的美饌，與更多客人一同懷緬香港地道情懷！餐廳會同時呈獻朗豪坊店限定的全新港式風味，讓客人以獨家菜式慶祝朗豪坊店新張之喜！

免費自訂霓虹燈牌及「港飲·港食」手繪明信片活動



自五十年代起，香港的霓虹燈科技開始普及，自此商店、餐廳等的店面及招牌紛紛披上閃爍「霓」裳來爭妍鬥麗，滿街的霓虹燈亦漸漸成為香港夜色不可或缺的一部分。可惜的是，隨著年代轉變，脆弱易碎的霓虹燈已逐漸被先進的 LED 及熒光屏所取代及淘汰。但是霓虹燈的絢爛光芒與多款香港獨有的經典食物一樣，早已植根於香港文化

之中，我們更應該保存珍惜。因此 **Made in HK** 朗豪坊新店特別舉行**免費自訂霓虹燈牌**及「**港飲·港食**」手繪明信片開幕活動，與你一同尋找令人懷念的香港味道。

1) 免費自訂霓虹燈牌

日期：8月31日至9月1日

時間：下午2時至4時30分；
下午5時至7時

於活動期間，每日下午2時開始首15枱顧客讚好或追蹤 **Made in HK** 之 Facebook 或 Instagram 專頁並填妥表格，即可獲贈自訂英文字母霓虹燈牌一個（先到先得，送完即止，每枱最多獲贈兩個）。



2) 「港飲·港食」手繪明信片

日期：8月30日至9月8日

客人可於餐廳免費選取多款以港式經典食物為藍本的「港飲·港食」手繪明信片。餐廳另提供平郵代寄服務，客人只需將已填寫地址及內容的明信片放至店內收集箱，我們會於活動完結日一併寄出（先到先得，派完即止）。



旺角分店限定菜式



避風塘吉列一口和牛粒(\$118)

Made in HK 行政總廚 **Zero Yu** 特別為旺角店設計出 4 款新店限定的驚喜菜式，為朗豪坊的客人營造新鮮感。**避風塘吉列一口和牛粒(\$118)**將雪花紋理均勻的鹿兒島一口和牛粒及惹味的避風塘煮法融合起來，成為刺激味蕾的酥脆小食！每粒和牛經過吉列炸脆至 8 成熟後，再加入炸蒜粒及辣椒絲爆炒，啖啖金黃香脆，辣勁中也能嚐到甘香牛味，非常開胃！如果想挑戰麻辣滋味，更可蘸點秘製的麻辣沙律醬，為味道添上更多層次！伴隨的薯仔沙律也用了香氣獨特的腐乳汁製作，不可不試！



麻婆豆腐墨西哥玉米片(\$78)



麻辣煙肉大蝦粗麵(\$108)

誰說麻婆豆腐跟墨西哥玉米片是風馬牛不相及？廚師團隊大膽破格地將中式經典麻婆豆腐代替西式肉醬，炮製出令人愛不釋手的**麻婆豆腐墨西哥玉米片(\$78)**。色彩繽紛的玉米片先鋪上水牛芝士，再焗至表面焦香，用來蘸點麻婆豆腐醬汁。滑溜的豆腐粒、香軟的水牛芝士及蔥花更能為這款前菜帶來口感。同樣是中西合璧的還有主菜**麻辣煙肉大蝦粗麵(\$108)**，中菜常見的麻辣汁及粗麵卻碰上西方意粉煮法，加入了大蝦、煙肉絲、洋蔥碎及番茄醬等同炒，辣中帶麻香的粗麵煙韌彈牙，比起用寬條麵多出一份親切感。



鴛鴦瓶中花(\$80)

要數最吸引眼球的，就是限量供應的甜品**鴛鴦瓶中花(\$80)**！甜品外層用上白朱古力製作，染成淡粉紅的朱古力片捲成花瓣狀，雕琢成盛放的美艷鮮花，內藏其中是層層

交疊的咖啡奶茶慕斯、朱古力脆脆及海綿蛋糕，優雅造型跟港式味道同樣突出。甜品更以玻璃瓶奉上，猶如展出的藝術品，是客人拍照打卡的首選！

特色主餐牌及套餐



T 骨扒(16 安士)(\$188)



龍蝦及肉眼扒(\$238)

除了旺角分店限定菜式外，**Made in HK** 也於兩間分店的主餐牌及套餐中加入了最新菜式！主餐牌中的鐵板餐是餐廳的招牌菜之一，各款新鮮食材配搭即席淋上的醬汁，能同時滿足客人的視覺、聽覺及嗅覺！**T 骨扒(16 安士)(\$188)**份量十足，客人可一次過細味軟腩多汁的牛柳及具濃厚肉香的西冷兩個部位，適合與朋友一起分享！想享用豐富海陸大餐的則可選**龍蝦及肉眼扒(\$238)**，爽口厚肉的半邊烤龍蝦伴以肉眼扒，蘸點鐵板上滋滋作響的醬汁，雙重盛宴使人著迷。每款鐵板餐均配以薯條或焗薯及雜菜，客人還可從紅酒汁、黑椒汁、蘑菇松露汁或照燒汁中選擇喜愛的醬汁。



迷你華田小花園(\$48)

迷你華田小花園(\$48)是充滿兒時味道的阿華田甜品！冰凍的朱古力雪糕上放滿了阿華田脆脆、果味爆珠、士多啤梨及藍莓，再淋上阿華田忌廉及醬，組合成鮮艷奪目的甜美小花園！



牛尾羅宋湯扭扭粉配農場雞蛋、蒜蓉多士
(\$73)



焗芝士海鱸魚菠菜飯(\$128)

定期轉換的套餐中也有不少精選菜式。特餐中新加入的牛尾羅宋湯扭扭粉配農場雞蛋、蒜蓉多士(\$73)是窩心之選，濃郁的牛尾羅宋湯加上彈牙扭扭粉，配搭滑溜的炒蛋及蒜香多士，滿載地道情懷。特餐的焗芝士海鱸魚菠菜飯(\$128)則是心機之作，煎香的海鱸魚柳放上芝士菠菜飯上焗至剛熟，香氣撲鼻。嫩滑多汁的魚柳配上幼滑芝士汁，鮮味十足。

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：<https://bit.ly/2vLSFee>

Made in HK Restaurant (朗豪坊)(新店)

地址：九龍旺角亞皆老街 8 號朗豪坊 8 樓 02-03 店

電話：+852 2918 1655

營業時間：星期一至日 中午 12 時至下午 10 時 30 分

Made in HK Restaurant (apm)

地址：九龍觀塘創紀之城 5 期 apm L1 樓 L1-13 號舖

電話：+852 2156 2000

營業時間：星期一至日 上午 8 時至下午 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。

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