

CAFE DECO

Seafood and Grill
Since 1994



即時發佈

峰景餐廳呈獻世界牛扒及美酒限定餐單

(香港 – 2018 年 10 月 16 日) 位於尖沙咀 The ONE 商場 20 樓的**峰景餐廳**坐擁維港醉人景緻，並為客人提供一系列環球海鮮及精選烤扒，以海景伴隨美食。今次**行政總廚 Zero Yu** 特別搜羅來自 6 個不同國家的頂級牛肉，並融入富當地特色的烹調手法，於 **10 月 19 日至 12 月 30 日期間每晚 6 時後(12 月 24 及 25 日除外)**呈獻**世界牛扒及美酒限定餐單**，將各國菜系的味覺享受帶到餐桌上。餐單上更會貼心地為每款菜式推薦最匹配的酒精類飲品，為客人營造更高層次的美酒佳餚體驗！



世界牛扒及美酒限定餐單

餐單中 6 款牛肉分別來自西班牙、英國、美國、意大利、日本和澳洲，客人只需安坐餐廳之中，也可享受一趟舌尖環遊世界之旅！



西班牙 **Lomo Alto Prime** 肉眼扒(\$580/10 安士、\$680/12 安士)

嗜牛之人必試西班牙 **Lomo Alto Prime** 肉眼扒(\$580/10 安士、\$680/12 安士)，廚師採用西班牙牛的肉眼部位，於餐廳自家熟成櫃內乾式熟成五十日，令肉質更軟嫩及牛味更濃郁，再用大火烤至五成熟，焦香的牛扒加上煙燻海鹽倍添滋味。



避風塘風味英國林肯紅牛連骨牛柳(\$588/12 安士)

若想享受創新獨特、別具港式風味的牛扒，則要選避風塘風味英國林肯紅牛連骨牛柳(\$588/12 安士)。被視為英國傳統品種之一的林肯紅牛以肉質鮮美見稱，矜貴的牛

柳部位份外柔嫩，相連的牛骨更能為牛柳帶來油香。廚師團隊大膽破格地將港式避風塘煮法融入菜式中，用石鍋盛載的炸蒜及辣椒為味蕾創造香辣新鮮感。



美國 SRF 和牛西冷(\$380/10 安士)

美國的代表則有當地著名牛肉品牌 Snake River Farms 出品的美國 SRF 和牛西冷 (\$380/10 安士)，特別在於選用美國養殖的日本和牛品種，味道集兩國牛肉之大成，油花分佈均勻且肉味甘香，最適合烤至四成熟，啖啖品嚐其細嫩口感。旁邊佐以濃稠的黑醋大蒜醬及櫻桃蕃茄沙律，開胃酸甜的味道可以平衡油膩感，突顯出和牛鮮味。



48 小時慢煮紅酒意大利小牛膝配番紅花意大利飯(\$328)

如想感受意大利的鄉村風味，便可挑選 **48 小時慢煮紅酒意大利小牛膝配番紅花意大利飯(\$328)**。來自意大利的的小牛膝先烤香表面，再加入紅酒及雜菜，以攝氏 52 度慢煮 48 小時，令小牛肉軟腩入味。拆肉後配上一鍋香氣十足的番紅花意大利飯，與牛骨髓同食，份外美味窩心。



吉列日本佐賀 A4 和牛配柚子醬(\$380/5 安士)

談到日式牛扒，餐單中亦包括了近期大熱的吉列牛！**Zero** 特別選用與松阪牛和神戶牛等頂級和牛齊名的佐賀牛，精心炮製出吉列日本佐賀 **A4 和牛配柚子醬(\$380/5 安士)**！達 **A4** 級數的佐賀和牛油香豐腴，上脆漿後吉列炸至三成熟，外表金黃香脆，切開中間卻是軟嫩多汁的頂級享受！客人每口都可細味油花在嘴中溶化的感覺，蘸點清新的柚子沙律醬更顯和風滋味。



澳洲 **Rosedale Ruby 連骨西冷(\$328/14 安士)**

而澳洲的代表則有澳洲 **Rosedale Ruby 連骨西冷(\$328/14 安士)**，牛隻於澳洲東南部草原全天然放養並穀飼約 150 天，令營養、肉質及油花均達致最高標準。連骨西冷扒烤至半熟後，放上一片用超過 10 種香料混合製成的 **Cafe de Paris** 牛油，半溶牛油伴隨濃厚肉香，讓人回味無窮。

詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。所有價目設加一服務費。餐單視乎供應情況而定，並不適用於包場派對。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：

<https://bit.ly/2AbjPxx>

峰景餐廳

電話：+852 2849 5111

地址：尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓

營業時間：

星期一至六 正午 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 20 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：

李俊賢 (Stephen Lee)
電話: +852 2290 6654
電郵: stephen@cafedecogroup.com

莊曉彤 (Christy Chong)
電話: +852 2290 6625
電郵: christychong@cafedecogroup.com