

CAFE DECO

Seafood and Grill
Since 1994



即時發佈

峰景餐廳呈獻滋味聖誕盛宴

(香港 - 2018 年 11 月 20 日) 每到這個普天同慶的日子，大家都會相約親朋摯友舉杯暢飲，一同慶祝。位處尖沙咀 The ONE 商場 20 樓的**峰景餐廳**特別匠心呈獻**平安夜五道菜晚餐**及**除夕節慶半自助晚餐**，讓你一邊欣賞開揚維港景致，一邊享用美酒佳餚，歡欣度過聖誕及除夕夜！



平安夜五道菜晚餐

平安夜五道菜晚餐分兩個時段供應，包括下午**6 時至 7 時 30 分(每位\$750)**及**8 時至 10 時 30 分(每位\$820)**。頭盤可先品嚐**蟹肉粟米沙律伴山藥**，行政總廚 **Zero Yu** 先將雪蟹腳焗熟，再伴以不同清新配菜，甜酸的雜莓粉末更能突出蟹肉鮮甜。頭盤後的**婆羅門參忌廉湯伴珍珠洋蔥泡沫**，將醃洋蔥製成泡沫後加於濃郁的婆羅門參忌廉湯上，窩心美味。緊接的**暖八爪魚沙律伴大根、柚子木魚清湯及芝麻**充滿日式風味，爽口彈牙的暖八爪魚片配上清香的柚子木魚清湯，開胃又舒心。



燒原隻法國走地雞伴野菌及馬鈴薯

主菜可以三選一，**燒原隻法國走地雞伴野菌及馬鈴薯**中，廚師特別選用來自法國自由放養的幼嫩春雞，調味後烤至剛熟，再蘸點酒香十足的馬德拉燒汁，滋味滿足。海鮮主菜是牛油浸波士頓龍蝦伴血橙及雅枝竹，肉質厚實的新鮮龍蝦用牛油浸煮，龍蝦肉能保持嫩滑多汁。喜歡品嚐牛肉不同部位的則可選**醃和牛肩肉伴蘆筍、泡菜及蛋黃豉油汁**，和牛肩肉先用醬汁醃過後烤香，配上獨特的蛋黃豉油汁更顯肉味濃厚。最後，甜品主廚 **Frank Law** 亦為客人精心設計了充滿特色的**聖誕甜品**，創意滿分。



除夕節慶半自助晚餐(每位\$998)

於大除夕晚上，**峰景餐廳**亦推出**除夕節慶半自助晚餐(每位\$998)**，於當晚 8 時後供應，當中包括海鮮前菜自助餐、餐湯、主菜及甜品，讓客人於豐盛菜式中迎接新一年

來臨！晚餐先以來自世界各地的**自助環球海鮮**打頭陣，客人可暢快享用新鮮時令生蠔、三文魚刺身、長鰭吞拿魚刺身、日本油甘魚及帶子刺身、泰國虎蝦、加拿大雪蟹腳、翡翠螺及白酒煮青口等，讓你大快朵頤！除了多款海鮮外，自助餐還呈獻琳瑯滿目的前菜及沙律吧，滿足你的味蕾。飽嚙海鮮後可細味一道窩心暖湯，**傳統法式馬賽魚湯**用上多款海鮮熬製而成，香氣撲鼻，上面再加上蒜蓉醬多士，為濃稠的海鮮湯添加層次感。



(上)傳統法式馬賽魚湯

(中)特色甜品拼盤

(下)香煎原條龍利魚配燒薯、雜菜及味噌牛油汁

主菜可從五款選擇中挑選心水菜式，炭烤美國和牛西冷扒配烤洋蔥蓉、竹筍及松露汁無論油花及肉香均屬上佳之選，煎至五成半熟最能品嚐其美味。餐廳招牌菜式**天多尼羊肉及雞肉拼盤**，當中包括特製天多尼羊肩扒、用印度香料烹調的烤穀飼雞及以薄荷葉及芫茜等秘製而成的喜馬拉雅烤雞，濃郁惹味！其他主菜如**芝士焗原隻波士頓龍蝦配黑松露**、**香煎原條龍利魚配燒薯、雜菜及味噌牛油汁**及**黑松露吸管意粉**，亦同樣令人愛不釋手。最後奉上的**特色甜品拼盤**，為新一年揭開序幕！

惠顧平安夜五道菜晚餐或除夕節慶半自助晚餐的客人更可於用餐時段內另加飲品優惠，以**每位\$150** 無限量暢飲汽泡酒或特選紅白餐酒；或以**每位\$400** 無限量暢飲香檳或高級餐酒，以美酒慶祝佳節！

平安夜五道菜晚餐	12月24日晚上供應	每位\$750(6pm – 7:30pm); \$820(8pm – 10:30pm)
除夕節慶半自助晚餐	12月31日8pm開始供應	每位港幣\$998

所有價目設加一服務費。詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<https://bit.ly/2QOJjqu>

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