



即時發佈

## Beerliner German Bar & Restaurant 呈獻環球豬手系列、全線豬手六折及急口令送豬手活動

(香港 - 2019 年 4 月 1 日) 德國酒吧餐廳 **Beerliner German Bar & Restaurant** 一直為港人帶來正宗德式美饌，包括秘製鹹豬手及得獎肉腸等，豬手更已累積賣出超過 30 萬隻！德籍行政總廚 **Jörn Henninger** 決定在傳統豬手中加入無比創意，為新菜式分別注入日式及泰式元素，於 **4 月 2 日至 6 月 17 日期間** 為客人呈獻**環球豬手系列**，另配以 4 款最新創作的**日、泰特飲**！此外，餐廳更會於指定日期舉行**全線豬手六折優惠**與「**豬手急嘢令**」**急口令送豬手活動**，提供超值優惠及向參加者送出共 480 隻免費豬手來增添熾熱氣氛！



和風味噌豬手(\$238)

**Jörn** 以日本經典食物大阪燒為靈感，創作出味道濃厚的**和風味噌豬手(\$238)**。菜式特別選用嫩滑多肉的迷你豬手，在日式照燒汁中燴煮 4 小時，令豬手肉軟腴入味。煮好的豬手在碟上排成圓形後，再加上番紅花蛋黃醬、鰹魚絲、紫菜絲、蔥花及黑白芝麻，無論賣相與味道也和風十足！



**海鮮冬蔭功豬手(\$238)**

另一款充滿泰式風味的選擇，就是香辣惹味的**海鮮冬蔭功豬手(\$238)**。菜式創新地將德式烤豬手及泰式冬蔭功湯放在一起，配搭新奇。廚師先用番茄、泰式辣椒、青檸葉、香茅、南薑、乾蔥等多種香料熬成冬蔭功湯底，再加入大蝦及青口同煮，令湯汁在香辣中滲出海鮮甘甜。然後在烤至焦脆可口的豬手上淋上冬蔭功湯汁，為香口的豬手肉增添辣勁，令人欲罷不能，配上以泰式辣醬、魚露及醋等製成的木瓜沙律更加開胃！



**(左) Amaou (\$68)**

**(右) Samurai (\$68)**

為配合兩款特色豬手，餐廳將同時推出 4 款最新創作的日式及泰式雞尾酒來延續亞洲風情，惠顧日式或泰式豬手的客人更可以獨家優惠價\$48 享用特飲！兩款日式特飲 **Samurai (\$68)** 及 **Amaou (\$68)** 分別加入了清酒調製，為雞尾酒帶來淡淡米香。**Samurai (\$68)** 中除清酒外，還加入了荔枝甜酒、荔枝糖漿、蘋果汁及綠茶，感覺清爽優雅又富花香；**Amaou (\$68)** 則取日本「甘王」草莓為名，清酒中混入新鮮士多啤梨、青檸汁及梳打水，甘甜而果香四溢。



(左) **Green Island (\$68)**  
(右) **Thai Liner (\$68)**

泰式特飲 **Thai Liner (\$68)** 以白酒、橙酒、菠蘿汁、西柚汁、薑汁汽水及香茅製成，充滿熱帶鮮果味道，獨特的香茅氣味令雞尾酒更添清新。**Green Island (\$68)** 以甜酸的菠蘿汁及蜜瓜甜酒作主角，混入秣酒、椰子糖漿及牛奶，入口幼滑，同樣能給你泰式風味。

## 全線豬手六折優惠



秘製德國鹹豬手配酸椰菜及薯蓉(\$238)

為慶祝 **Beerliner** 豬手累積賣出超過 30 萬隻，由 4 月 15 日至 6 月 17 日期間(逢星期一至四晚市，公眾假期除外)，於 **Beerliner** 享用秘製德國鹹豬手配酸椰菜及薯蓉(原價\$238)、水煮德國豬手配酸椰菜及薯蓉(原價\$238)或環球豬手系列，均可享 6 折優惠！秘製德國鹹豬手運用先煮後焗的方法，更經 24 小時醃製，絕對香脆又肉味十足；水煮德國豬手則花 5 小時慢煮，入口即融且肉質軟嫩，兩款也絕對值得一試！（每枱限優惠一次，不能與其他優惠同時使用）

### 「豬手急噏令」急口令送豬手活動

由 4 月 16 至 18 日及 4 月 23 至 25 日期間晚上 7 時起，**Beerliner** 的朗豪坊、新城市廣場、新都會廣場及屯門市廣場 4 間分店將會舉行「豬手急噏令」急口令送豬手活動，送出一共 480 隻豬手，令餐廳氣氛更加熱烈！每間分店每晚活動中 20 位最先成功挑戰 5 秒內完成急口令的堂食客人，即可贏取免費豬手換領券一張(價值\$238)，免費品嚐最新味道或經典德式豬手；就算挑戰失敗也可獲得啤酒換領券等其他獎品！只要你夠快，就有機會贏免費豬手！（遊戲及免費豬手活動受條款及細則約束，詳情請向店員查詢）

詳情可瀏覽：[www.cafedecogroup.com](http://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/2K0Ynly>

## **Beerliner German Bar & Restaurant 分店資料**

### **Beerliner German Bar & Restaurant (新城市廣場)**

電話：+852 2152 8968

地址：新界沙田正街新城市廣場第 1 期  
108/128 號店

### **Beerliner German Bar & Restaurant (黃埔花園)**

電話：+852 2254 6178/88

地址：香港紅磡黃埔花園第 4 期地下 G10 號  
店

### **Beerliner German Bar & Restaurant (朗豪坊)**

電話：+852 2972 0078/88

地址：香港旺角朗豪坊 13 樓 05 店

### **Beerliner German Bar & Restaurant (屯門市廣場)**

電話：+852 2904 6333

地址：屯門市廣場一期 3 樓 3227-3228 店

### **Beerliner German Bar & Restaurant (新都會廣場)**

電話：+852 2796 2203

地址：葵芳新都會廣場 5 樓 531-540 店

## **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。集團旗下品牌包括悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、推出創新 DIY 薄餅的 **ZERO**、極具航海風情的 **Stormies**、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](mailto:stephen@cafedecogroup.com)

莊曉彤 (Christy Chong)

電話: +852 2290 6625

電郵: [christychong@cafedecogroup.com](mailto:christychong@cafedecogroup.com)