



实时发布

点一龙荃湾分店隆重开幕 推出多款新张优惠

(香港 - 2019 年 12 月 11 日) 以精致粤式点心及巧手小菜而闻名的点一龙一直深受食客欢迎，餐厅由拥有超过 40 年丰富点心制作经验的师傅担任总厨一职，定期推出多款创新特色佳肴，配合店内时尚雅致的装潢，务求宾客能够享受完美的用餐体验。继尖沙咀海港城店后，点一龙即将进驻荃湾如心广场，并已于 12 月 9 日隆重开幕。厨师团队除了为主餐牌加入多款全新类别，更为客人呈献新店限定的暖心滋味汤锅、煲仔饭套餐及外卖自取套餐等，一同庆祝新店开幕，带来全新惊喜！

推出多款新张优惠 品尝别具特色的点点滋味

新店限定暖心滋味汤锅



养颜骨胶原花胶鸡汤(\$298)

秋冬气息渐浓，点一龙(荃湾)首度推出诚意之作**暖心滋味汤锅**，在这冬日为你带来满满的温暖感！重点推荐**养颜骨胶原花胶鸡汤(\$298)**，厨师采用花胶及半只鲜鸡以多小时精心熬制，鲜甜的鸡汤呈乳白色，充分吸收了鸡只的精华，并带花胶应有的胶质和黏滑的口感，每口尽是浓浓的鲜味。**鲜味海虾云吞嫩鸡汤(\$168)**也同样滋味，汤底清润鲜甜，当中云吞的馅料采用了弹牙结实的海虾，每粒云吞都做工精细，啖啖爽脆弹牙，让人念念不忘。客人可在加入火锅配料前先品尝汤头，暖胃又暖心！

尝辣的你必选带有浓烈四川风味的水煮鱼麻辣汤(\$128)，汤底以指天椒、花椒及腌柠檬姜等制成，味道麻中带辣，开胃惹味！**泰滋味冬荫功海鲜汤(\$128)**以香茅、柠檬叶、南姜、青柠及指天椒等材料经过多小时熬制，其酸甜香辣的感觉令人一试难忘，爱不释手！**马来沙爹海鲜汤(\$128)**也是不少港人的最爱，汤底香浓惹味，浓郁的花生香令人食指大动！



鲍鱼花胶海鲜拼盘(\$398)

餐厅同时为汤锅提供多款火锅配料，以浓厚汤头焗煮新鲜食材！海鲜爱好者绝对不容错过**鲍鱼花胶海鲜拼盘(\$398)**！当中包括新鲜鲍鱼、海生虾、花蛤蚬、半壳青口、带子、花胶筒、鲜鱿鱼及炸鱼肚，配上足料又惹味的汤底，将食材的鲜味提升到更高层次！客人亦可选择其他种类的上乘火锅配料，**涮锅羊肉片(\$168)**、**一口肥牛粒(\$168)**、**花雕醉滑鸡(半只)(\$128)**、**新鲜鲍鱼(\$128)**、**彩虹墨鱼滑(\$88)**、**脆鲩鱼腩(\$88)**、**手打蟹子花枝丸(\$88)**、**自家鲜虾云吞(\$68)**及**翡翠莴笋片(\$68)**等，款款都新鲜美味，任君选择！

三重滋味套餐



鸳鸯肠蛋黄煲仔饭+排骨蒸金瓜+生磨芝麻小卷(\$131)

为吸引顾客品尝点一龙多款特色佳肴，厨师团队为客人精心设计出另一款新店限定的三重滋味套餐，集合了饭焦煲仔饭、小菜及甜点，让你享受多重滋味！客人可于逢星期一至四(公众假期除外)上午 11 时 30 分至下午 5 时 30 分享用此套餐。当中煲仔饭的工序最为繁复，尽显厨师功架！秘制豉油甜中带鲜，更令这煲仔饭别有一番风味！餐厅会于各日子提供不同配搭的套餐，为你带来新鲜感。

供应日子	套餐菜式	价目
星期一	鸳鸯肠蛋黄煲仔饭+排骨蒸金瓜+生磨芝麻小卷	\$131
星期二	凤爪排骨煲仔饭+北菇红烧豆腐+斑兰榄仁马拉糕	\$132
星期三	北菇红枣鸡煲仔饭+鬼马菠萝咕噜肉+可爱小锦鲤	\$133
星期四	栗子鸡煲仔饭+秘制牛腩+奶皇流沙包	\$134

鸳鸯肠蛋黄煲仔饭中的腊肠和腊肠香味令人垂涎三尺，与煲底脆口焦香的饭焦同食，令人回味无穷！排骨蒸金瓜是将排骨腌好，再用南瓜件铺底后蒸熟。鲜嫩的排骨和口感软腩的南瓜为你带来健康有营滋味！味道非凡的生磨芝麻小卷也是滋味的经典午后甜点，咬下去一点也不黏牙，同时能感受香浓的芝麻味，为这顿丰盛美味的午餐作结！

外卖自取套餐



蜜汁叉烧饭配煎蛋及清灼油菜(\$62)

为了方便区内附近的上班族及居民，点一龙(荃湾)特别推出外卖自取套餐，客人可于逢星期一至五(公众假期除外)上午 11 时 30 分至下午 2 时 30 分订取，套餐会赠送高级法国花茶一杯(热或冻)，并可以八折优惠加配主餐牌点心两款，让你安坐家中或办公室都能大快朵颐。

套餐	菜式	价目
A	蜜汁叉烧饭配煎蛋及清灼油菜	\$62
B	玫瑰油鸡饭配咸蛋及清灼油菜	\$68
C	秘制牛腩饭配清灼油菜	\$62
D	金沙豚肉蒸饭配清灼油菜	\$50
E	凤爪排骨蒸饭配清灼油菜	\$50

原只鲍鱼鸡粒酥大赠送

凡于荃湾新店惠顾主餐牌满港币\$100(加一服务费前)，即可获赠原只鲍鱼鸡粒酥(价值\$55)换领券一张(每次惠顾最多可获赠换领券 5 张)，客人可以于下次惠顾并消费满\$100 时使用(加一服务费前)，每次惠顾最多可使用赠券 5 张。快与家人好友亲临品尝！

主餐牌加入多款全新类别 带来别具特色的用餐体验

精致点心



(左)可爱小锦鲤(素)(\$44)
(右上)养颜燕窝蛋挞(\$35)
(右下)原只鲍鱼鸡粒酥(\$55)

原只鲍鱼鸡粒酥(\$55)是点一龙最具特色的招牌点心之一，厨师将原只鲍鱼煮得香腴入味，与酥皮挞同吃更带来双重口感，让人一试难忘，绝对不能错过！**养颜燕窝蛋挞(\$35)**一直是不少客人的心水之选，蛋挞上铺满滋润养颜的燕窝，整体口感层次非常丰富！清甜顺喉的**可爱小锦鲤(素)(\$44)**卖相晶莹剔透，将杞子、洛神花及桂花等配料加入鱼胶粉制成，并带有果冻口感，淡淡的桂花香令人齿颊留香，是甜美的午后滋味，精致的造型绝对值得「相机先食」！

绵滑粥品



(左)五福临门海鲜粥(\$108)

(右)三星拱照海鲜粥(\$88)

此外，点一龙在主餐牌中的绵滑粥品系列中加入多款热辣辣又精致的粥品，诚意推介**五福临门海鲜粥(\$108)**，厨师在煮得绵滑的粥上加入新鲜配料，包括鲜斑片、虾、鲜鱿、青口和带子，海中鲜美在口中徘徊！**三星拱照海鲜粥(\$88)**有虾、青口及带子三款材料，啖啖都鲜味满载，风味一流。

明炉烧味



挂炉烧鸭(例\$88/半只\$168/壹只\$268)

此外，点一龙在新店的主餐牌中新增明炉烧味系列，皮脆肉嫩的挂炉烧鸭(例**\$88/半只\$168/壹只\$268**)讲求精准的工序，经过厨师细火慢烤和风干，令烤鸭呈现金黄油亮的感觉，达至鸭皮酥脆和肉质多汁的效果。入口满溢鸭肉香气，绝对是你的首选！**玫瑰豉油鸡(例**

\$83/半只\$145/壹只\$248)的鸡肉嫩滑鲜甜，以秘制豉油汁调制，佐饭一流！肥瘦适中的蜜汁叉烧**(\$83)**同样令人满足！

饭焦煲仔饭



(左)鸳鸯肠蛋黄煲仔饭**(\$98)**
(右)煎咸鱼排骨煲仔饭**(\$118)**

点一龙为了让客人品尝多种地道风味，首次在主餐牌中加入**饭焦煲仔饭**。必试**煎咸鱼排骨煲仔饭(\$118)**，一开盖便能闻到阵阵咸鱼香气，米饭干爽甘香，饭焦分布整个锅底，金黄酥脆！**鸳鸯肠蛋黄煲仔饭(\$98)**同样令人回味无穷，让客人感受顶级滋味！



凤爪排骨煲仔饭**(\$88)**

另外推介**凤爪排骨煲仔饭(\$88)**，凤爪排骨饭一直都是港人的最爱，厨师将这款菜式升级至热辣辣的煲仔饭，将享受提升到更高层次！配上惹味的自家秘制酱汁，味道配合得天衣无缝！

送礼首选



点一龙夏威夷果仁及腰果酥(24 块)(\$118)

点一龙送礼首选系列自推出后一直备受好评，其中以点一龙瑶柱 XO 辣椒酱(280 克)(\$88)最为热卖。是次主餐牌中亦加入更多元素，特别推介点一龙夏威夷果仁及腰果酥(24 块)(\$118)，厨师精心地将面粉、绿豆粉、鸡蛋及牛油等材料拌匀并压成面团，在面团上加入夏威夷果仁或腰果后并烤焗至金黄，外脆内软的口感令人一口接一口！果仁及腰果酥均为新鲜制造，更不添加任何防腐剂，配上精美别致的包装，是送礼的最佳选择！

详情可浏览：www.cafedecogroup.com。所有堂食价目设加一服务费，各套餐及优惠受条款及细则约束。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<https://bit.ly/357Rvt6>

点一龙(荃湾)

地址：香港荃湾杨屋道 8 号如心广场 1 期地下 G01A 号铺

电话：+852 2633 5099

营业时间：星期一至日 上午 8 时至晚上 10 时 30 分

点一龙(尖沙咀)

地址：香港尖沙咀海港城港威商场地下 G103 店

电话：+852 2175 3100

营业时间：星期一至日 上午 8 时至晚上 10 时 30 分

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、上海及悉尼拥有多间餐厅及酒吧。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。集团旗下品牌包括悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、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**、呈现新派越式滋味的 **pho.dle.bar**，以及带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar** 等，用心带领客人味游世界。

- 完 -

传媒查询，请联络：

李俊贤 (Stephen Lee)
电话: +852 2290 6654
电邮: stephen@cafedecogroup.com

庄晓彤 (Christy Chong)
电话: +852 2290 6625
电邮: christychong@cafedecogroup.com