

CAFE DECO

Seafood and Grill



延續 22 年經典 創意飲食熱點 Cafe Deco The ONE 隆重開幕

即時發佈



Cafe Deco The ONE



海鮮冷盤



美國頂級經典切法西冷扒(前)
扒龍蝦(後)

(香港 - 2016 年 9 月 2 日) 屹立山頂 22 年的峰景餐廳，現已正式登陸尖沙咀 The ONE。全新 **Cafe Deco** 位處商場 20 樓，佔地超過六千平方呎，坐擁開揚維港景色，室內設計團隊更特別將山頂峰景餐廳內，富藝術色彩的懷舊擺設置於 **Cafe Deco The ONE** 內，令新店亦帶有 **Art Deco** 裝飾藝術的風格。德籍行政總廚 **Martin Kniss** 及其專業廚師團隊，亦會以原班人馬繼續為大家服務，除多款經典佳餚之外，更帶來一系列創意海鮮及多國美食，定能為新知舊雨帶來不一樣的美食體驗！

經典佳餚重現眼前

22 年間，行政總廚 **Martin Kniss** 曾為賓客創作了多款高質素的環球美饌，亦將開放式廚房及生蠔

吧的概念引入香港。**Cafe Deco The ONE** 亦會延續開放式廚房及生蠔吧的傳統，為賓客帶來前所未有的視覺及味覺享受。為了讓一眾愛戴 **Cafe Deco** 的賓客能夠回味經典菜式，**Martin** 悉心挑選多款經典佳餚，當中包括嚴選來自荷蘭、法國、美國、愛爾蘭等地的**新鮮生蠔**、**印式天多尼烤雞**、**美國安格斯認可牛肉**及**蘇格蘭煙三文魚烤包**等，讓每位賓客都能品嚐日久常新的好滋味。

創新多國料理 老幼皆宜

除了經典菜式之外，行政總廚 **Martin Kniss** 亦搜羅世界各地最新鮮的海鮮及肉類，設計了多款全新佳餚，包括可選擇以不同烹調方法處理的**原隻新鮮加拿大龍蝦** (港幣 488 元)，每隻重約 1 磅半的龍蝦由加拿大空運到港，賓客可選擇原汁原味的**扒龍蝦** 或香濃的**芝士焗龍蝦**；喜歡中式烹調方法的賓客可選惹味的**薑蔥爆龍蝦** 或清甜的**中式蛋白蒸龍蝦**。

海鮮以外，牛扒亦是 **Cafe Deco** 的招牌菜式之一。**Martin** 特別為賓客帶來難得一見的**特大雙骨安格斯斧頭扒** (港幣 2,388 元，需預訂)。重量超過 50 安士的安格斯斧頭扒，足夠 4 至 8 位賓客享用，是家庭聚會或公司聚餐的最佳選擇！**Martin** 以高超技巧烹調牛肉，令斧頭扒每一處都內脆外軟，每一口充滿濃濃牛肉香味。餐廳亦供應多款美國頂級牛柳、西冷扒、肉眼扒及澳洲黑安格斯牛肉，每款牛扒均配以普羅旺斯番茄及紅酒黑椒肉汁或香草蛋黃牛油汁，最適合喜歡獨自享用一整客牛肉的賓客。

作為國際美食總匯，手捲意大利粉及印式塔利拼盤亦是 **Cafe Deco** 從經典菜式改良而成的新款料理；香濃的**意大利牛肉手捲意粉** (港幣 186 元) 適合喜歡傳統意大利美食的賓客，手捲意粉更可選不含麩質意粉、無蛋意粉或全麥意粉，配合素食者不同選擇。**印式塔利拼盤** (港幣 248 至 318 元) 是傳統印度菜式，並首次由 **Cafe Deco** 引入香港，以全新配搭及現代方式呈現。塔利(Thali)是指圓形食物拼盤。按照印度傳統烹調理念，一次過品嚐甜、酸、苦、辣、鹹五種味道方為圓滿的美食體驗。賓客可選擇印式咖哩及天多尼菜式各一款，再配以餐廳悉心準備的多款配菜，包括藏紅花飯、小扁豆咖哩、椰菜花燒薯、青瓜乳酪、胡椒餅、芒果醬及烤包，讓賓客品嚐最地道的印度風味。

周日早午餐亦是 **Cafe Deco** 最受歡迎的傳統之一，行政總廚 **Martin Kniss** 為賓客準備了全新的周日早午餐自助餐，自助頭盤有生蠔、青口及虎蝦等新鮮海鮮及多款凍肉拼盤，更有即叫即製的法式手卷班戟，賓客可自選一款主菜菜式，並享用甜品拼盤，**周日早午餐自助餐** 只於星期日早上 11 時 30 分至下午 3 時供應，成人每位港幣 398 元，4 至 11 歲小童每位港幣 158 元，未滿 4 歲小童免費。**Cafe Deco** 更會安排為小丑助慶，讓大小朋友都可享天倫之樂。

新店獨家優惠 賺取 4 倍飛行里數

為慶祝 **Cafe Deco** 於 **The ONE** 全新開幕，**Cafe Deco Group** 特別與亞洲萬里通合作，於 2016 年 9 月 5 日至 11 月 30 日期間，凡於 **Cafe Deco** 用膳滿港幣 600 元或以上，即可賺取高達四倍亞洲萬里通里數(即每港幣 1 元消費即可賺取 2 里)。優惠期有限，萬勿錯過。*優惠受細則條款約束。

關於**Cafe Deco The ONE**

電話：+852 2891 8689

電郵：cafedeco@cafedecogroup.com

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時至下午2時30分, 下午5時至晚上10時30分

星期日 上午11時30分至下午3時正, 下午5時至晚上10時30分

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：

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。集團旗下品牌包括屹立於山頂逾 20 年、於尖沙咀開設新店的**峰景餐廳**、坐擁 270 度醉人維港美景的 **Watermark**、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：

李嘉明 (Kaming Lee)
電話: +852 2290 6625
電郵: kaming@cafedecogroup.com

蔡忠霖 (Matthew Tsoi)
電話: +852 2290 6661
電郵: matthewtsoi@cafedecogroup.com

鄒日明 (Reiko Chow)
電話: +852 2290 6654
電郵: reiko@cafedecogroup.com