

CAFE DECO

Seafood and Grill



延续 22 年经典 创意饮食热点 Cafe Deco The ONE 隆重开幕

实时发布



Cafe Deco The ONE



海鲜冷盘



美国顶级经典切法西冷扒(前)
扒龙虾(后)

(香港 - 2016 年 9 月 2 日) 屹立山顶 22 年的峰景餐厅，现已正式登陆尖沙咀 The ONE。全新 **Cafe Deco** 位处商场 20 楼，占地超过六千平方呎，坐拥开扬维港景色，室内设计团队更特别将山顶峰景餐厅内，富艺术色彩的怀旧摆设置于 **Cafe Deco The ONE** 内，令新店亦带有 **Art Deco** 装饰艺术的风格。德籍行政总厨 **Martin Kniss** 及其专业厨师团队，亦会以原班人马继续为大家服务，除多款经典佳肴之外，更带来一系列创意海鲜及多国美食，定能为新知旧雨带来不一样的美食体验！

经典佳肴重现眼前

22 年间，行政总厨 **Martin Kniss** 曾为宾客创作了多款高质素的环球美馔，亦将开放式厨房及生蚝

吧的概念引入香港。**Cafe Deco The ONE** 亦会延续开放式厨房及生蚝吧的传统，为宾客带来前所未有的视觉及味觉享受。为了让一众爱戴 **Cafe Deco** 的宾客能够回味经典菜式，**Martin** 悉心挑选多款经典佳肴，当中包括严选来自荷兰、法国、美国、爱尔兰等地的**新鲜生蚝**、**印式天多尼烤鸡**、**美国安格斯认可牛肉**及**苏格兰烟鲑鱼烤包**等，让每位宾客都能品尝日久常新的好滋味。

创新多国料理 老幼皆宜

除了经典菜式之外，行政总厨 **Martin Kniss** 亦搜罗世界各地最新鲜的海鲜及肉类，设计了多款全新佳肴，包括可选择以不同烹调方法处理的**原只新鲜加拿大龙虾** (港币 488 元)，每只重约 1 磅半的龙虾由加拿大空运到港，宾客可选择原汁原味的**扒龙虾** 或香浓的**芝士焗龙虾**；喜欢中式烹调方法的宾客可选葱味的**姜葱爆龙虾** 或清甜的**中式蛋白蒸龙虾**。

海鲜以外，牛扒亦是 **Cafe Deco** 的招牌菜式之一。**Martin** 特别为宾客带来难得一见的**特大双骨安格斯斧头扒** (港币 2,388 元，需预订)。重量超过 50 安士的安格斯斧头扒，足够 4 至 8 位宾客享用，是家庭聚会或公司聚餐的最佳选择！**Martin** 以高超技巧烹调牛肉，令斧头扒每一处都内脆外软，每一口充满浓浓牛肉香味。餐厅亦供应多款美国顶级牛柳、西冷扒、肉眼扒及澳洲黑安格斯牛肉，每款牛扒均配以普罗旺斯西红柿及红酒黑椒肉汁或香草蛋黄牛油汁，最适合喜欢独自享用一整客牛肉的宾客。

作为国际美食总汇，手卷意大利粉及印式塔利拼盘亦是 **Cafe Deco** 从经典菜式改良而成的新款料理；香浓的**意大利牛肉手卷意粉**(港币 186 元)适合喜欢传统意大利美食的宾客，手卷意粉更可选不含麸质意粉、无蛋意粉或全麦意粉，配合素食者不同选择。**印式塔利拼盘**(港币 248 至 318 元)是传统印度菜式，并首次由 **Cafe Deco** 引入香港，以全新配搭及现代方式呈现。塔利(Thali)是指圆形食物拼盘。按照印度传统烹调理念，一次过品尝甜、酸、苦、辣、咸五种味道方为圆满的美食体验。宾客可选择印式咖喱及天多尼菜式各一款，再配以餐厅悉心准备的多款配菜，包括藏红花饭、小扁豆咖喱、椰菜花烧薯、青瓜奶酪、胡椒饼、芒果酱及烤包，让宾客品尝最地道的印度风味。

周日早午餐亦是 **Cafe Deco** 最受欢迎的传统之一，行政总厨 **Martin Kniss** 为宾客准备了全新的周日早午餐自助餐，自助头盘有生蚝、青口及虎虾等新鲜海鲜及多款冻肉拼盘，更有即叫即制的法式手卷班戟，宾客可自选一款主菜菜式，并享用甜品拼盘，**周日早午餐自助餐** 只于星期日早上 11 时 30 分至下午 3 时供应，成人每位港币 398 元，4 至 11 岁小童每位港币 158 元，未满 4 岁小童免费。**Cafe Deco** 更会安排为小丑助庆，让大小朋友都可享天伦之乐。

新店独家优惠 赚取 4 倍飞行里数

为庆祝 **Cafe Deco** 于 **The ONE** 全新开幕，**Cafe Deco Group** 特别与亚洲万里通合作，于 2016 年 9 月 5 日至 11 月 30 日期间，凡于 **Cafe Deco** 用膳满港币 600 元或以上，即可赚取高达四倍亚洲万里通里数(即每港币 1 元消费即可赚取 2 里)。优惠期有限，万勿错过。*优惠受细则条款约束。

关于**Cafe Deco The ONE**

电话: +852 2891 8689

电邮: cafedeco@cafedecogroup.com

地址: 尖沙咀弥敦道 100 号 **The ONE** 20 楼

营业时间: 星期一至六 正午12时至下午2时30分, 下午5时至晚上10时30分

星期日 上午11时30分至下午3时正, 下午5时至晚上10时30分

详情可浏览: www.cafedecogroup.com。所有价目设加一服务费。如有需要可于以下网页下载高解像度图片:

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 拥有超过 30 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。集团旗下品牌包括屹立于山顶逾 20 年、于尖沙咀开设新店的**峰景餐厅**、坐拥 270 度醉人维港美景的 **Watermark**、极具航海风情的 **Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅 **Beerliner**、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**, 带来全新捷克体验的 **Pivo Czech Bar**, 以及充满活力的型格酒吧 **Tonic** 等, 用心带领客人畅游世界。

- 完 -

传媒查询, 请联络:

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

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

邹日明 (Reiko Chow)
电话: +852 2290 6654
电邮: reiko@cafedecogroup.com