

CAFE DECO GROUP



CafeDecoGroup

Cafe Deco Group 星级厨师带来精彩节庆美食巡礼

实时发布



(香港 - 2016 年 10 月 24 日) 又到圣诞，又到圣诞！提起这句歌词，意味着即将要与 2016 年道别，每逢圣诞节及除夕大家都会相约亲朋举友举杯畅饮，各式各样的佳肴美馔仿如圣诞灯饰一样吸引着众位美食家的眼球，Cafe Deco Group 旗下多位星级厨师亦趁着这个普天同庆的日子，精心设计一系列具节庆特色的菜式为大家欢度节日！

创意与天才的揉合

峰景餐厅行政总厨 **Martin Kniss**

Martin 于德国出生及成长，曾在家乡德国众多的星级餐厅及五星级酒店实习，其中包括位于 Wiesbaden 尊贵的 Nassauer Hof 酒店。1990 年他初次踏足亚洲，到马尼拉的 Hyatt Regency 任职。其后，他在 1991 年于享誉盛名的文华东方酒店工作，其后于 1994 年 2 月开幕前已经加盟峰景餐厅为行政总厨。

身为峰景餐厅的行政总厨，Martin Kniss 带领着为数超过 30 人的厨师队伍，其创新细腻的烹调手法不但吸引了一班本地客的支持，更是外国游客到港必经一站。Martin 认为煮食过程本身也应该是欢乐的泉源，峰景餐厅为人津津乐道的开放式厨房和生蚝吧都充分反映了其饮食哲学。



十项全能 厨艺活字典

行政总厨 **Spencer Lai** (**Cafe Deco Pizzeria** 上环及圆方, **Café de Paris**, **Peak Cafe Bar** 及 **Stormies** 兰桂坊)



Spencer 成为专业厨师逾 22 年，曾于多家知名 5 星级酒店担任厨师工作，当初入行时 Spencer 是学习糕点制作，美味的糕饼及对厨艺认真的态度为他取得甜点主厨的名衔。热爱厨艺的 Spencer 开始钻研其他菜式，希望为客人提供多元化的菜式选择，他于 2000 年加入 Cafe Deco Group，现分别主理多家餐厅及酒吧 (**Cafe Deco Pizzeria** 上环及圆方, **Café de Paris**, **Peak Cafe Bar** 及 **Stormies** 兰桂坊)，Spencer 深谙各种不同的烹调技术，从主菜到精致甜点都绝对难不到他。

融会贯通多国美食

行政总厨 **Sai Hau** (**Pivo Czech Bar**、**Pickled Pelican**、**The Boathouse**、**FAUCHON Paris Le Café** 及 **Stormies** 圆方及形点)

同样于年轻时闯入饮食界，当时只有 16 岁的 Sai 曾经是一名装修学徒，然而他很快发现厨房才是属于自己的舞台，于是他毅然踏上厨师的路途，Sai 首先于中式餐饮集团学习烹调中菜，掌握了中式烹饪的秘诀后，好学的 Sai 便开始钻研各式西式烹调技术，包括意大利菜、法国菜、美国菜，并先后于不同的西餐厅包括老字号法式餐厅 **Le FAUCHON** 担任大厨。拥有超过 20 年厨艺经验的 Sai 烹调技术扎实，于 2005 年加入 Cafe Deco Group，并主理集团旗下多家餐厅及酒吧 (**Pivo Czech Bar**、**Pickled Pelican**、**The Boathouse**、**FAUCHON Paris Le Café** 及 **Stormies** 圆方及形点)，他设计的菜式蕴含了多国饮食文化精髓，别具一格的厨艺风味定能让您耳目一新。



兼顾视觉与味觉的美食艺术家

Watermark 行政总厨 **Zero Yu**



Zero 拥有 14 年入厨经验，年纪轻轻时曾远赴澳洲钻研厨艺，并于 2006 年的 **MLA Blackbox Competition** 中夺得金奖殊荣，其后更代表香港到澳洲黄金海岸参加比赛而夺得银奖。Zero 于 2008 年加入 **Cafe Deco Group**，并负责主理 **Watermark**，他不仅对食物有一种执着，最意想不到的是 Zero 对艺术亦有一份热情，他总爱在其菜式加入独特创作，希望带出与别人不一样的烹饪哲学，例如于鲑鱼上铺上青瓜「鱼鳞」、于法式疏乎厘加入蓝蝶荳花「变色」等等，绝对是一位美食艺术家。

传承粤菜好手艺

点一龙总厨古炎龙师傅

拥有超过 40 年丰富点心制作经验的龙师傅从 13 岁开始入行学习点心制作，曾于高级大型私人会所内任职大厨 12 年。其后于 2012 年加入点一龙，并担任总厨一职。龙师傅于 2015 美食之最大赏点心组以可爱熊猫造型潮州粉果荣获金奖，他的烹调理念是掌握食材之特性，以正宗烹调手法炮制出传统独特的精致点心，凭籍其在点心方面丰富的经验及对食物质素及味道的坚持执着，为食客呈献色香味美的佳肴。



游历世界各地 将德式美食再进化

Beerliner German Bar & Restaurant 主厨 Jörn Henninger



年轻小伙子 Jörn 于德国出生及成长，曾经先后于德国不同餐厅担任厨师。对 Jörn 而言，「努力工作，尽情玩乐」是他的座右铭，他将这个元素融入工作中。醉心钻研厨艺的他决定于 16 岁踏上旅途，从世界各地汲取不同饮食文化精华。Jörn 最后决定留港大展拳脚，并加入 Beerliner German Bar & Restaurant 的大家庭，将其 10 年来体验到的饮食汇粹揉合其传统德国菜式，带给香港每位宾客。

以港为本 将本土风味融入德国菜

Beerliner German Bar & Restaurant 主厨 Ching Chan

同样于年轻时入行，16 岁的 Ching 师傅当时于尖沙咀温莎酒店担任学徒，展开了厨艺旅途。其后于不同的餐厅酒吧担任厨师，短短 10 年便成为了总厨。Ching 师傅于现于 Beerliner German Bar & Restaurant 担任厨师，并协助 Jörn 令每间分店的食品保持高水平质素，他将香港人喜欢的口味加入传统德国菜中，希望将德式菜的精髓融入本土风味，创造不一样的德国味道。



钟情法式料理 摸索厨艺之路 Stack 主厨 – Michael Ko



拥有超过 20 年经验，Michael 曾于香港洲际酒店 Spoon Kitchen 及四季酒店 Caprice Kitchen 担任厨师，多年的经验为 Michael 练出一手好厨艺。凭借 Michael 对法式料理的热情及厨艺的天赋，短短 7 年他便爬上主厨之位。他于 2015 年加入 Cafe Deco Group 并担任 Stack 主厨，Michael 将多年来的厨艺经验加入自己对烹饪的哲学理念，将具法式风格的菜式带给众位宾客。

从名师学徒蜕变甜品主厨 峰景餐厅及 FAUCHON Paris Le CAFÉ 甜品主厨 Frank Law

Frank 对甜品的热爱要从他年轻的时候说起，初入行时他曾经追随米芝莲 9 星名厨 Alain Ducasse 于香港洲际酒店工作超过 10 年，跟随世界顶级厨师学艺多年，Frank 不但从他身上学到制作甜点的要门，更建立了自己对糕点的一门烹饪哲学。Frank 于 2012 年加入 Cafe Deco Group，并于峰景餐厅担任甜品主厨。其后集团于 2014 年与法国百年品牌 FAUCHON 合作，Frank 凭着他多年创作甜品的经验，获邀担任 FAUCHON 的甜品主厨，将百年经典的法国糕饼呈现在香港人眼前。



节日美食巡礼 尽享各式佳肴

峰景餐厅

作为对饮食非常讲究的 Martin 当然于圣诞节为众位美食家带来精彩各国佳肴！刚进驻 The ONE 的峰景餐厅将推出多款节庆菜单欢度圣诞，平安夜晚餐头盘可品尝**苏格兰烟鲑鱼薯饼伴鱼籽**，主菜方面的必点之选有圣诞节不可缺少的经典菜式**烤圣诞火鸡配秘製酱汁、红莓馅、烤苹果及小椰菜**，自家秘制的火鸡汁配上肉质香嫩的火鸡肉，加上香甜的红莓及苹果馅料必定能满足宾客味蕾！甜品主厨 Frank 刚为大家精心设计了充满传统特色的**圣诞树头蛋糕**，应节之余亦希望食客吃过蛋糕后寓意来年丰收。

如何为新的一年展开美丽的序幕？在璀璨维港夜景相映之下，与亲朋挚友共聚畅饮，倒数迎接新一年是最佳庆祝方式！宾客可品尝来自世界各地的海鲜作头盘，主菜刚可选择**芝士焗龙虾配黑菌薯蓉**，所有龙虾均由加拿大新鲜直运到港，配搭黑松露薯蓉非常惹味！您亦可选择**印式天多尼伴盘**，当中包括天多尼烤鸡、羊肩扒及喜马拉雅烤鸡，配上印度烤包及多款滋味酱汁，让您体验异国美食精彩！

平安夜四道菜晚餐	12月24日晚上供应	每位港币\$788
圣诞节早午合并自助餐	12月25日 11:30am-3pm 供应	每位港币\$548
	12月26日 11:30am-3pm 供应	每位港币\$498
除夕三道菜晚餐	12月31日 5:30pm-8pm 供应	每位港币\$396(成人);\$158(小童)
除夕节庆晚餐	12月31日 8:30pm 开始	每位港币\$1288
新年早午合并自助餐	1月1日 11:30am-3pm 供应	每位港币\$498

Watermark

位于中环七号码头的 Watermark 坐拥 270 度维港景色，优美的夜景加上特色美饌定必为宾客带来难忘饮食体验。在这个特别日子里，Zero 诚意推介是平安夜特色菜式，当中包括**粟米配加菲蟹及沙律苗、鲈鱼肉冻配烟沙甸伴苹果及柠檬**，主菜可选**香煎盲鳢配昆布、金菇、薯仔及海鲜汤或烤牛柳配鸭肝**，牛柳及鸭肝配上黄梅酱烹煮带出新鲜滋味，伴上松露薯蓉及婆罗门参实在让人停不了口！餐厅亦有为素食者提供素食菜单，当中菜式包括**雅支竹配松露汁伴香草苗、圆菜头忌廉配姜饼**，主菜则有**红花米型粉配芦笋伴油浸西红柿及意式香草汁**。最后，由**黑朱古力慕斯配香草意大利软芝士、红莓及威士忌雪糕**作结，为客人的晚上划上完美句号！

平安夜五道菜晚餐	12月24日晚上供应	每位港币\$798
圣诞节四道菜晚餐	12月25日晚上供应	每位港币\$498
除夕夜六道菜晚餐	12月31日晚上供应	每位港币\$998

Cafe Deco Pizzeria (上环)

位于上环的 Cafe Deco Pizzeria 设计简约富现代感，是一众美食爱好者倾心的餐饮热点。Spencer 于平安夜、圣诞节及除夕为宾客呈献琳琅满目的半自助餐，当中包括**厨师特色沙津吧、海鲜拼盘、各款特色芝士**，Spencer 更于平安夜及圣诞节期间为宾客准备了具圣诞特色的**烤火鸡配蜜糖腌火腿**，同时配上栗子馅、红莓馅、蜜糖芥末及秘制火鸡汁，口感层次丰富！而于除夕夜，Spencer 则准备了**纽约客牛排**，配上约克郡布丁、蕃茄酱及特制酱汁，配搭新鲜、香浓惹味！客人更可选择 2 款手作薄饼及 1 款主菜，最后各式各样的**圣诞甜品**将整齐排列于长桌上，多款丰富佳肴必定能满足嗜食的您！

平安夜及圣诞节半自助餐	12月24及25日 6pm 起供应	每位港币\$488
除夕夜半自助餐	12月31日晚上 6pm 起供应	每位港币\$528

Café de Paris

同样由 Spencer 主理，充满法国情调的 **Café de Paris** 于平安夜及除夕夜均为您奉上浓浓节日气氛的晚餐。揭开平安夜晚餐序幕的头盘有经典圣诞菜式**慢烤火鸡胸拼火鸡卷配椰枣撒丁米沙律**，鲜味浓郁的**鲜虾浓汤配蕃茄多士**，主菜则有优质甘香的**烤烟肉黑毛猪卷配酿苹果及苹果白兰地汁**，肉质香软的黑毛猪配上苹果白兰地汁令肉质口感更丰富惹味！最后来一客**杂莓栗子挞配云呢拿雪糕**，让宾客留下甜蜜的圣诞回忆。

平安夜五道菜晚餐	12月24日晚上供应	每位港币\$588
除夕五道菜晚餐	12月31日晚上供应	每位港币\$588

FAUCHON Paris Le CAFÉ

FAUCHON 于圣诞节期间为宾客奉上特色菜单，头盘可选**腌香草鲑鱼千层酥伴软芝士酱**或**兰度豆忌廉汤配水煮蛋伴巴约纳火腿**，主菜方面，喜欢传统法国菜式的您则可选**烤鸭配香橙汁伴法式焗薯**，以低温油浸的油封鸭腿肉质鲜嫩，非常惹味！而偏爱海鲜的食客可选**法式海鲜汤伴海鲈鱼**，香浓滋味的海鲜汤配搭薯仔及香蒜蛋黄酱让您一试难忘。最后，为了配合浓厚的圣诞气氛，Frank 特地为大家炮制富节日色彩的期间限定圣诞法式甜品！

三道菜套餐	12月24及25日全日供应	每位港币\$238
-------	---------------	-----------

点一龙 (荃湾及湾仔)

到底龙师傅于西式圣诞节会以什么中式点心来与大众欢度圣诞？龙师傅将传统中式点心加入无限创意为大家送上西方树头蛋糕造型的**朱古力树头 (港币\$30)**，香软松化的马拉糕加上朱古力酱，滋味十足！还有圣诞树外形的**圣诞雪雪树 (港币\$30)** 为您加添节日气氛，绿茶布丁口感层次丰富，配上杞子感觉清新香甜！在圣诞节当然少不了圣诞火鸡，龙师傅将火鸡元素加入港式菠萝包，化身成**火鸡菠萝包 (港币\$30)**，两者融合一起的口感定能为您带来新惊喜！喜欢可爱点心的朋友们便一定要试**可爱小雪人 (港币\$30)**，软绵绵的糯米滋加入芝麻口感相当烟韧！



峰景餐厅
平安夜四道菜晚餐 (每位港币\$788)



Watermark
平安夜五道菜晚餐(每位港币\$798)



Cafe Deco Pizzeria
平安夜及圣诞节半自助餐(每位港币\$488)



Café de Paris
平安夜五道菜晚餐 (每位港币\$588)



FAUCHON Paris Le CAFÉ
三道菜套餐 (每位港币\$238)



点一龙
圣诞特色点心 (每款港币\$30)

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: <http://bit.ly/2eIypPD>

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。集团旗下品牌包括位于尖沙咀 The ONE 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, 用心带领客人味游世界。

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