

即時發佈

期間限定

峰景餐廳及 Watermark 環球時令美饌登場

(香港 - 2017 年 10 月 17 日) **Cafe Deco Group** 專業廚師團隊一直致力尋找世界各地優質食材，以融合經典及創新的煮法，將一道道佳餚呈獻於賓客面前。於今個遲來的秋冬，**峰景餐廳**及 **Watermark** 由即日起分別推出期間限定的**特色威靈頓菜式**及**環球牛肉美酒盛宴**，為食客締造獨一無二的頂級餐飲體驗。

峰景餐廳呈獻 英法印日威靈頓菜式

美食家對著名英國菜式「威靈頓牛柳」絕不會陌生，它被喻為美食與藝術的結合，更具深遠的歷史意義。相傳菜式最初是出現於 1815 年英法戰爭中滑鐵盧戰役後的慶功宴，用來慶祝英國威靈頓公爵打敗法國拿破崙。時至今日，威靈頓牛柳已成為人所共知的英國特色美食，不過由於材料及製作步驟繁複，需要完美的烹調技巧，令不少餐廳對供應威靈頓菜式卻步。**峰景餐廳**的一眾專業廚師卻敢於創新，呈獻多款期間限定的威靈頓菜式，更加入不少全新元素及烹調手法，讓食客能品嚐傳統威靈頓牛柳或新派威靈頓菜式，一試難忘。



威靈頓海鮮卷配日式青瓜沙律(\$288)



法式酥皮牛尾洋蔥湯(\$128)



焗威靈頓三文魚配法式牛油汁(\$288)

首先登場為經典的**法式酥皮牛尾洋蔥湯(\$128)**，廚師先將牛尾烤香後切粒，再加入炒香的洋蔥一起煲三小時熬成濃湯，再將巴馬臣芝士放入湯中，以酥皮蓋於碗上，灑上松露粉及碎蔥後放入攝氏 220 度的焗爐中，酥皮焗至金黃鬆脆，香氣撲鼻。**威靈頓海鮮卷配日式青瓜沙律(\$288)**將新鮮的帶子、蟹肉、蝦及三文魚攪碎並捏成球狀，再以酥皮卷好，廚師為了讓海鮮卷在烤焗後仍可保持濕潤，特別於海鮮卷底部與酥皮之間加入忌廉芝士，可見其廚藝及細心。菜式配上清新的日式青瓜沙律及以紅甜椒、橄欖油及蛋黃製成的紅椒蛋黃醬汁，突顯鮮甜香滑。**焗威靈頓三文魚配法式牛油汁(\$288)**選用蘇格蘭三文魚柳，伴以馬鈴薯枝豆蓉及忌廉芝士於底部，三文魚柳上放上炒菠菜，再以酥皮包裹烤焗，配上惹味的香草蛋黃牛油汁及以西班牙紅椒粉調味的炸椰菜花，將整道菜的層次再度提升！



威靈頓火雞羊肉丸伴咖哩忌廉汁(\$318)



威靈頓美國牛柳伴香酒黑椒汁(\$368)

峰景餐廳的廚師團隊今次特別於威靈頓菜式中加入印度元素，製作出**威靈頓火雞羊肉丸伴咖哩忌廉汁(\$318)**。菜式的設計概念是來自印度的羊肉及火雞串燒，廚師先將羊肉及火雞肉打成肉餅，並加入各種印度香料，濃香十足。在包裹酥皮前加入已炒香的茄子、蘭杜豆及各種印度香料，再放入焗爐焗約 15 分鐘。最後配以微辣的咖哩忌廉汁、印度薄餅及解膩的雙色椰菜沙律，為英國威靈頓菜式添上印度風味，在舌尖上一次過遊歷兩個國家！

最後不得不提的就是經典的**威靈頓美國牛柳伴香酒黑椒汁(\$368)**；選用美國頂級牛柳，煎封牛柳表面並鎖緊肉汁，再將法式芥末醬及已炒過的大波特菇、洋蔥、香草及鴨肝醬均勻地塗於牛柳上，再以酥皮包裹及放入焗爐焗至五成熟。出爐的威靈頓牛柳外層酥脆，內裡的牛柳肉質依然鬆軟，再配以牛油西蘭花及白蘭地黑椒汁，絕對令食客無法抗拒，一試傾心。

Watermark 環球牛肉美酒盛宴



Watermark 行政總廚 **Zero Yu** 特選來自世界各地的優質牛肉，讓一眾食客不用外遊也可品嚐美國、西班牙、日本、韓國等不同國家的精選牛肉，每款牛肉更可配搭一種美酒，以佳釀伴隨美食。餐廳亦自設熟成櫃風乾熟成，呈現各地牛肉真味。嗜牛的你，絕不能錯過這個品嚐世界頂級牛肉及美酒，同時欣賞醉人維港夜景的最佳機會！



平昌韓牛下西冷(\$480/8 安士)



佐賀 A4 和牛西冷(\$540/6 安士)

特別推介西班牙的 **60 日乾式熟成 Los Nortenos 肉眼扒(\$550/10 安士、\$660/12 安士)**，採用的是比較成熟、牛味更濃的西班牙牛肉，於餐廳自家熟成櫃內乾式熟成約兩個月，以達致軟嫩的肉質，並令牛肉味道更濃郁，配上一杯同樣來自西班牙北部的紅酒 **Palacios Remondo Rioja la Vendimia (\$92/杯、\$448/瓶)**，完美匹配。美國的代表則有當地著名品牌 Snake River Farms 的 **SRF 美國和牛肩里脊內側肉(\$390/10 安士、\$580/14 安士)**，特別在於將日本和牛品種運回美國養殖，其美麗的油花分佈及甘香的油脂部分，最適

合以一杯精選的美國威士忌 **Jack Daniel Single Barrel (\$78/杯)** 作伴，突顯出牛肉鮮味。愛好韓牛的客人，必試**平昌韓牛下西冷(\$480/8 安士)**，牛隻於優質的天然環境下自由放養，肉質鮮美結實富咬口，賓客可健康地享受啖啖肉香，此刻喝下一口**韓式燒酒 (\$62/杯)**，更是畫龍點睛。若要享受油花在口中溶化的感覺，必選**佐賀 A4 和牛西冷(\$540/6 安士)**，配上甜度較底的**日本清酒(\$62/杯)**，恍如置身日本。若一班朋友想分享牛扒滋味，推介 3-4 人份量的澳洲 **Stockyard 黑安格斯斧頭扒(\$1,300/35 安士)** 以及「**The Strip-Tease**」(**\$780**)。前者為份量十足的斧頭扒，油花較少，質感亦似肉眼扒，經餐廳自家乾式熟成 7-14 日，風味一流。後者則包羅美國 **Cedar River Farm Prime 級紐約牛扒(6 安士)**、英國**林肯紅牛西冷(6 安士)**及日本**佐賀和牛西冷 (3 安士)**，絕對是聚會分享的不二之選。

除牛扒外，還想品嚐其他另類之選？**牛肉他他(\$168)**是細味鮮美生牛肉的最佳選擇。供應商利用液態氮將法國牛柳急速降溫，將牛肉味道及水份迅速鎖住之餘，亦保留牛柳的嫩身，加上一杯經典雞尾酒 **Margarita(\$98/杯)**，味道配合得天衣無縫！

頂級牛扒當然少不了醬汁襯托，餐廳備有五款芥末醬供客人選擇，包括龍蒿芥末醬、香草芥末蛋黃醬、芥末籽醬、法式芥末醬和**新鮮辣根芥末醬**，增添惹味度。另提供五款海鹽和自家製醬汁，包括**黑松露海鹽、煙燻海鹽、法國海鹽、英國馬爾頓海鹽和烤蒜海鹽**，帶出牛扒天然鮮味；醬汁方面，則有**紅酒汁、青胡椒汁、藍芝士汁、蛋黃醬和香芹牛油汁**，讓客人挑選自己的心水醬汁。

所有價目另設加一服務費。詳情可瀏覽：www.cafedecogroup.com。如有需要可於以下網頁下載高解像度圖片：<http://bit.ly/2gchTdl>

峰景餐廳

地址：尖沙咀彌敦道 100 號 The ONE 20 樓
電話：+852 2849 5111
營業時間：星期一至六 正午 12 時至晚上 10 時 30 分
星期日 上午 11 時 30 分至晚上 10 時 30 分

Watermark

地址：香港中環 7 號天星碼頭平台 L 號舖
電話：+852 2167 7251
營業時間：午餐
星期一至六 正午 12 時至下午 2 時 30 分
早午合併自助餐
星期日 上午 11 時 30 分至下午 3 時
晚餐
星期一至日 晚上 6 時至晚上 10 時

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。集團旗下品牌包括位於尖沙咀 The ONE 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

李俊賢 (Stephen Lee)
電話: +852 2290 6654
電郵: stephen@cafedecogroup.com

葉子安 (Jacky Yip)
電話: +852 2290 6661
電郵: jacky@cafedecogroup.com