



实时发布

峰景餐厅及 Watermark 带来滋味节日盛宴

(香港 - 2017年11月15日) 每到一年一度的圣诞佳节，到处总弥漫着欢欣的气氛，大家都会相约亲朋挚友举杯畅饮，一同庆祝这个普天同庆的日子。峰景餐厅及 Watermark 诚意推出一连串滋味节日盛宴，与你一边欣赏维港夜景，一边享用美酒佳肴，浪漫度过圣诞及除夕夜。

峰景餐厅



峰景餐厅平安夜四道菜晚餐



峰景餐厅除夕节庆半自助晚餐

位处尖沙咀 The ONE 商场 20 楼，峰景餐厅能让客人居高临下欣赏开扬维港景致，以多款别具特色的节庆菜单欢度佳节。厨师团队匠心呈献平安夜四道菜晚餐及除夕节庆半自助晚餐，定能令你有一个愉快又满足的晚上。



日本清酒小蚝杯
苏格兰鲑鱼他他伴牛油果及芒果
香煎鸭肝多士配无花果酱



杏仁南瓜汤伴罗勒泡沫



圣诞火鸡卷

平安夜晚餐头盘可品尝**苏格兰鲑鱼他他伴牛油果及芒果**、**日本清酒小蚝杯**及**香煎鸭肝多士配无花果酱**，厨师先将苏格兰鲑鱼切粒再加入胡椒粉、海盐、柠檬汁及橄榄油调味，来制成鲑鱼他他，底部配以法国鲜忌廉。小蚝杯方面，厨师用日式手法将煮过的清酒加上味醂，再伴上即开的法国生蚝，带出蚝味及使其更加鲜甜。鸭肝多士则以刚果面包、杏桃肉及无花果肉制成多士，放上一块煎香了的鸭肝，再于上面涂上清甜的无花果酱，一试倾心。

餐厅今年亦在传统圣诞菜式南瓜汤中加入变奏，特制出**杏仁南瓜汤伴罗勒泡沫**，将罗勒打成泡沫后加于浓郁南瓜汤上，伴以脆口的杏仁片，于寒冬中温暖你心。

主菜方面，必点之选有经典菜式**圣诞火鸡卷**，大厨特别用上新鲜美国火鸡胸肉卷起以萝卜、鸡脾肉及罗勒搅拌成的肉酱，再以摄氏 62 度真空慢煮 3 小时，最后切片煎香，可见大厨的细心及功架。另外主菜上亦有**惠灵顿牛柳**、**芝士焗龙虾**及**扒青芦笋卷**可供选择，绝对有一款得你欢心。最后，甜品主厨 **Frank Law** 亦为大家精心设计了充满特色的圣诞甜品，创意满分。



天多尼羊肉及鸡肉拼盘



新年甜品拼盘

于大除夕晚上，峰景餐厅亦推出**除夕节庆半自助晚餐**，当中包括海鲜前菜自助餐、餐汤、主菜及甜品拼盘，让宾客于丰盛的晚宴中欢送 2017，迎接新一年的来临！

晚餐先以来自世界各地的环球海鲜打头阵，宾客可畅快享用美国新鲜生蚝、挪威鲑鱼刺身、长鳍吞拿鱼刺身、日本油甘鱼及带子刺身、泰国虎虾、加拿大雪蟹、翡翠螺及澳洲炒青口等，让你大快朵颐！除了多款海鲜外，自助餐还呈献琳琅满目的前菜及沙律吧，满足你的味蕾。

饱尝海鲜后可细味一道窝心暖汤，**泡沫龙虾汤**用上龙虾壳及肉熬制而成，香气浓烈，上面再加上用汤打成的丰盈泡沫，为浓稠的龙虾汤添加幼滑空气感。

主菜可从五款选择中挑选心水菜式，首推峰景餐厅招牌菜式**天多尼羊肉及鸡肉拼盘**。其中包括特制天多尼羊肩扒、用印度香料烹调的烤谷饲鸡及以薄荷叶及芫茜等秘制而成的喜马拉雅烤鸡，浓郁惹味，让您尽情体验异国美食！独具气派的**惠灵顿牛柳**以经典方式炮制，香脆酥皮包着黑安格斯牛柳及波特菇鸭肝酱，回味无穷。其他主菜如**芝士焗龙虾配黑松露薯蓉**、**苏格兰鲑鱼芦笋班戟卷配鲑鱼籽及香草忌廉汁**及**黑松露意大利饭**，亦同样令人爱不释手。最后奉上的**新年甜品拼盘**，以多款甜品及用可可油印出的**2018**为新的一年揭开序幕！

| | | |
|------------|-----------------------|---|
| 平安夜四道菜晚餐 | 12月24日晚上供应 | 每位港币\$658(6pm - 8pm); \$788(8:30pm后) |
| 圣诞节早午合并自助餐 | 12月25日 11:30am-3pm 供应 | 每位港币\$498(成人);\$250(小童) |
| 除夕节庆半自助晚餐 | 12月31日 8:30pm 开始 | 每位港币\$998 |
| 新年早午合并自助餐 | 1月1日 11:30am-3pm 供应 | 每位港币\$548(成人);\$250(小童) |

Watermark



Watermark 行政总厨 **Zero Yu** 为宾客精心炮制美食佳肴！



Watermark 平安夜及圣诞节五道菜晚餐



Watermark 除夕夜五道菜晚餐

位于香港中环天星码头的 **Watermark**，拥有 270 度世界闻名之维港景色，主打提供各式欧陆美食、环球海鲜及自家熟成烤扒。厨师团队融入不同新派煮法及以别出心裁的配搭，为食客献上创新海鲜盛宴。在这个特别日子，行政总厨 **Zero Yu** 诚意推出平安夜及圣诞节五道菜晚餐及除夕夜五道菜晚餐，让你于良宵美景下共度佳节！



(前) 香煎鹅肝配杂莓酱、无花果、火箭菜及面包多士

(后) 腌牡丹虾配红葱头、水瓜柳、小萝卜、茼蒿及柠檬姜汁



烧波士顿龙虾配薯仔、红菜头、小萝卜、九芽菜、红加仑子酱及香草牛油汁



青口藏红花汤

平安夜及圣诞节五道菜晚餐呈献多道精致菜式，头盘**腌牡丹虾配红葱头、水瓜柳、小萝卜、茼蒿及柠檬姜汁**选用厚实甘甜的日本刺身级牡丹虾，用柠檬汁、姜汁、橄榄油等轻腌来带出其虾肉鲜味，虾身上再放上碎干葱、萝卜丝及水瓜柳，更添爽脆口感。在矜贵的**香煎鹅肝配杂莓酱、无花果、火箭菜及多士**中，鹅肝煎至外脆内软，肥美丰腴，配上用红莓、黑莓及红加仑子制成的杂莓酱及新鲜无花果，清新解腻。**青口藏红花汤**用上法国蓝青口，以干葱及蒜蓉炒香后加入藏红花及甘笋打成忌廉汤，黄色的热汤入口有啖啖青口肉，并富藏红花香气。

主菜可从三款菜式中选出一款，**烧波士顿龙虾配马铃薯、红菜头、小萝卜、九芽菜、红加仑子酱及香草牛油汁**卖相充满艺术感，来自加拿大的半只波士顿龙虾用牛油及白酒烤熟后起肉，口感弹牙，佐以香草牛油汁及红加仑子酱，一道菜能品尝两种配搭，碟上更放有马铃薯及红菜头等作点缀。充满圣诞气氛的**烤鹿肉配啤梨、耶路撒冷雅支竹蓉、软心马铃薯、豌豆苗及鹿肉朱古力汁**选用法国的鹿肉柳，肉质细嫩且味道浓郁，烤至4成熟，蘸点幼滑的鹿肉黑朱古力汁，更显菜式层次。中间放上一片白酒烩啤梨、软心马铃薯及较淡味的耶路撒冷雅支竹蓉，营造出与浓厚鹿肉的清晰对比。喜爱鱼鲜的可选**香煎银鳕鱼配烟肉、兰杜豆、意大利青瓜、红葱头、海蓬子、马铃薯及黑加仑子酱**，嫩滑鳕鱼柳加上香脆烟肉及富海水味的海蓬子，味道与口感都非常丰富。

甜品则有**朱古力侯爵配榛子蛋糕及威士忌雪糕**，实感丰富的朱古力侯爵及香气独特的威士忌雪糕定能将圣诞节的甜蜜延续下去！



苏格兰烟鲑鱼配苹果、柠檬珍珠及八爪鱼



烤英国熟成肉眼扒配冬笋及芥末薯蓉

除夕夜五道菜晚餐同样以多元化海鲜为主打，头盘有**酸橘汁腌带子配海胆青葱炒蛋、牛油果及烟辣椒**及**苏格兰烟鲑鱼配苹果、柠檬珍珠及八爪鱼**。前者的厚肉带子刺身以柚子醋及柠檬汁腌 15 分钟，酱汁的果酸能衬托出带子鲜甜。**Zero** 更花心思制作出海胆青葱炒蛋，加拿大海胆切粒后加入炒蛋中，煮出浓郁鲜味。后者的香草烟鲑鱼配上糖煮苹果、微酸开胃的柠檬珍珠及八爪鱼粒，轻盈怡人。主菜前先享用**烧菜头汤配松露**，白萝卜及西芹头等根部蔬菜先烧至焦香，再加入洋葱及鸡汤熬成浓汤，上碟时洒上黑松露粉，使菜式更添高雅。

主菜方面，**烤英国熟成肉眼扒配冬笋及芥末薯蓉**选用了英国林肯红牛，牛只于优质的天然环境下自由放养，肉质鲜美，口感柔软多汁。爽脆的腌迷你甘笋及烤冬笋能增加咬口，薯蓉则特别加入法国芥末籽炮制，芥末味突出。客人或可选**焗羊肩肉配牛肝菌及椰菜花**，软嫩的羊肩肉焗过后酥香扑鼻，配搭菇香洋溢的牛肝菌，滋味无穷。**香煎野生鳕鱼配红菜头及香草牛油汁**亦是另一个滋味选择。

甜品会为你献上**黑朱古力慕丝配花生焦糖及奶酪雪糕**，滑溜的黑朱古力慕丝与奶酪雪糕十分匹配，与你一起迎接新一年！

餐厅亦有为素食者提供素食菜单，**平安夜及圣诞节素食菜单**当中包括**兰杜豆沙律配羊肚菌、芦笋、红菜头、小甘笋、小萝卜及雪利醋汁**及**意式薯丸配芦笋、蚕豆、牛肝菌、菠菜仔、小萝卜、巴马臣芝士片及黑松露忌廉汁**等菜式。**除夕夜素食菜单**则呈献**羊奶芝士挞配啤梨合桃沙律及红洋葱酱及红花米型粉配芦笋、油浸西红柿及意式香草汁**等精致选择！

凡于**12月3日**前提早预订平安夜、圣诞节五道菜晚餐及除夕夜五道菜晚餐并缴付订金，客人可享**额外 85 折优惠**，每位客人更可获赠圣诞限定鸡尾酒一杯(三选一)，以美酒庆祝佳节！

| | | |
|--------------|---------------------|-----------------------------|
| 平安夜及圣诞节五道菜晚餐 | 12月24及25日晚上供应 | 每位港币\$668 |
| 圣诞节早午合并自助餐 | 12月25日11:30am-3pm供应 | 每位港币\$398(成人); \$190(小童) |
| 除夕夜五道菜晚餐 | 12月31日晚上供应 | 每位港币\$798 |
| 新年早午合并自助餐 | 1月1日11:30am-3pm供应 | 每位港币\$468(成人); \$190(小童) |

所有价目设加一服务费。详情可浏览：www.cafedecogroup.com。如有需要可于以下网页下载高解像度图片：<http://bit.ly/2Ary2E5>

峰景餐厅

地址：尖沙咀弥敦道 100 号 The ONE 20 楼
电话：+852 2849 5111
营业时间：星期一至六 正午 12 时至晚上 10 时 30 分
星期日 上午 11 时 30 分至晚上 10 时 30 分

Watermark

地址：香港中环 7 号天星码头平台 L 号铺
电话：+852 2167 7251
营业时间：午餐
星期一至六 正午 12 时至下午 2 时 30 分
早午合并自助餐
星期日 上午 11 时 30 分至下午 3 时
晚餐
星期一至日 晚上 6 时晚上 10 时

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。

- 完 -

传媒查询，请联络：

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

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

叶子安 (Jacky Yip)
电话：+852 2290 6661
电邮：jacky@cafedecogroup.com