



实时发布

## Made in HK Restaurant 登陆旺角朗豪坊 带来全新限定港式风味

(香港 - 2018年8月17日) 广受欢迎的 **Made in HK Restaurant** 一向以独特新颖的港式西餐作主打，并定期推出崭新主题餐牌，为客人炮制多元化的精致美食。为了继续推广这历史悠久且充满集体回忆的味道，**Made in HK** 即将登陆旺角区开设第一间分店！餐厅新店将在 **8月23日** 于**朗豪坊8楼**隆重开幕，并举行一连串**开幕庆祝活动**，带来充满本土色彩的美馔，与更多客人一同怀缅香港地道情怀！餐厅会同时呈献朗豪坊店限定的全新港式风味，让客人以独家菜式庆祝朗豪坊店新张之喜！

### 免费自定义霓虹灯牌及「港饮·港食」手绘明信片活动



自五十年代起，香港的霓虹灯科技开始普及，自此商店、餐厅等的店面及招牌纷纷披上闪烁「霓」裳来争妍斗丽，满街的霓虹灯亦渐渐成为香港夜色不可或缺的一部分。可惜的是，随着年代转变，脆弱易碎的霓虹灯已逐渐被先进的 LED 及荧光屏所取代及淘汰。但是霓虹灯的绚烂光芒与多款香港独有的经典食物一样，早已植根于香港文化之中，我们更应该保存珍惜。因此 **Made in HK** 朗豪坊新店特别举行**免费自定义霓虹灯牌**及「**港饮·港食**」手绘明信片开幕活动，与你一同寻找令人怀念的香港味道。

### 1) 免费自定义霓虹灯牌

日期：8月31日至9月1日

时间：下午2时至4时30分；

下午5时至7时

于活动期间，每日下午2时开始首15位顾客赞好或追踪 **Made in HK** 之 Facebook 或 Instagram 专页并填妥表格，即可获赠自定义英文字母霓虹灯牌一个（先到先得，送完即止，每枱最多获赠两个）。



### 2) 「港饮·港食」手绘明信片

日期：8月30日至9月8日

客人可于餐厅免费选取多款以港式经典食物为蓝本的「港饮·港食」手绘明信片。餐厅另提供平邮代寄服务，客人只需将已填写地址及内容的明信片放至店内收集箱，我们会于活动完结日一并寄出（先到先得，派完即止）。



### 旺角分店限定菜式



避风塘吉列一口和牛粒(\$118)

**Made in HK** 行政总厨 **Zero Yu** 特别为旺角店设计出 4 款新店限定的惊喜菜式，为朗豪坊的客人营造新鲜感。**避风塘吉列一口和牛粒(\$118)**将雪花纹理均匀的鹿儿岛一口和牛粒及惹味的避风塘煮法融合起来，成为刺激味蕾的酥脆小食！每粒和牛经过吉列炸脆至 8 成熟后，再加入炸蒜粒及辣椒丝爆炒，啖啖金黄香脆，辣劲中也能尝到甘香牛味，非常开胃！如果想挑战麻辣滋味，更可蘸点秘制的麻辣沙律酱，为味道添上更多层次！伴随的薯仔沙律也用了香气独特的腐乳汁制作，不可不试！



麻婆豆腐墨西哥玉米片(\$78)



麻辣烟肉大虾粗面(\$108)

谁说麻婆豆腐跟墨西哥玉米片是风马牛不相及？厨师团队大胆破格地将中式经典麻婆豆腐代替西式肉酱，炮制出令人爱不释手的**麻婆豆腐墨西哥玉米片(\$78)**。色彩缤纷的玉米片先铺上水牛芝士，再焗至表面焦香，用来蘸点麻婆豆腐酱汁。滑溜的豆腐粒、香软的水牛芝士及葱花更能为这款前菜带来口感。同样是中西合璧的还有主菜**麻辣烟肉大虾粗面(\$108)**，中菜常见的麻辣汁及粗面却碰上西方意粉煮法，加入了大虾、烟肉丝、洋葱碎及西红柿酱等同炒，辣中带麻香的粗面烟韧弹牙，比起用宽条面多出一份亲切感。



鸳鸯瓶中花(\$80)

要数最吸引眼球的，就是限量供应的甜品**鸳鸯瓶中花(\$80)**！甜品外层用上白朱古力制作，染成淡粉红的朱古力片卷成花瓣状，雕琢成盛放的美艳鲜花，内藏其中是层层

交迭的咖啡奶茶慕斯、朱古力脆脆及海绵蛋糕，优雅造型跟港式味道同样突出。甜品更以玻璃瓶奉上，犹如展出的艺术品，是客人拍照打卡的首选！

### 特色主餐牌及套餐



**T 骨扒(16 安士)(\$188)**



**龙虾及肉眼扒(\$238)**

除了旺角分店限定菜式外，**Made in HK** 也于两间分店的主餐牌及套餐中加入了最新菜式！主餐牌中的铁板餐是餐厅的招牌菜之一，各款新鲜食材配搭即席淋上的酱汁，能同时满足客人的视觉、听觉及嗅觉！**T 骨扒(16 安士)(\$188)**份量十足，客人可一次过细味软腩多汁的牛柳及具浓厚肉香的西冷两个部位，适合与朋友一起分享！想享用丰富海陆大餐的则可选**龙虾及肉眼扒(\$238)**，爽口厚肉的半边烤龙虾伴以肉眼扒，蘸点铁板上滋滋作响的酱汁，双重盛宴使人着迷。每款铁板餐均配以薯条或焗薯及杂菜，客人还可从红酒汁、黑椒汁、蘑菇松露汁或照烧汁中选择喜爱的酱汁。



**迷你华田小花园(\$48)**

**迷你华田小花园(\$48)**是充满儿时味道的阿华田甜品！冰冻的朱古力雪糕上放满了阿华田脆脆、果味爆珠、草莓及蓝莓，再淋上阿华田忌廉及酱，组合成鲜艳夺目的甜美小花园！



牛尾罗宋汤扭扭粉配农场鸡蛋、蒜蓉多士  
(\$73)



焗芝士海鲈鱼菠菜饭(\$128)

定期转换的套餐中也有不少精选菜式。特餐中新加入的牛尾罗宋汤扭扭粉配农场鸡蛋、蒜蓉多士(\$73)是窝心之选，浓郁的牛尾罗宋汤加上弹牙扭扭粉，配搭滑溜的炒蛋及蒜香多士，满载地道情怀。特餐的焗芝士海鲈鱼菠菜饭(\$128)则是心机之作，煎香的海鲈鱼柳放上芝士菠菜饭上焗至刚熟，香气扑鼻。嫩滑多汁的鱼柳配上幼滑芝士汁，鲜味十足。

详情可浏览：[www.cafedecogroup.com](http://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：<https://bit.ly/2vLSFee>

#### **Made in HK Restaurant (朗豪坊)(新店)**

地址：九龙旺角亚皆老街 8 号朗豪坊 8 楼 02-03 店

电话：+852 2918 1655

营业时间：星期一至日 中午 12 时至下午 10 时 30 分

#### **Made in HK Restaurant (apm)**

地址：九龙观塘创纪之城 5 期 apm L1 楼 L1-13 号铺

电话：+852 2156 2000

营业时间：星期一至日 上午 8 时至下午 10 时 30 分

#### **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**、推出创新 DIY 薄饼的 **ZERO**、极具航海风情的 **Stormies**、悠闲时尚的德国餐厅 **Berliner**、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](mailto:kaming@cafedecogroup.com)

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

电邮：[stephen@cafedecogroup.com](mailto:stephen@cafedecogroup.com)