



实时发布

Made in HK Restaurant 主餐牌大革新 呈献一系列精致港式滋味

(香港 - 2018 年 12 月 4 日) 港式西餐品牌 **Made in HK Restaurant** 自 2013 年面世后，一直为客人带来充满集体回忆的港式味道。由 **12 月 10 日** 起，观塘 **apm** 及旺角朗豪坊两间分店将带来全新主餐牌，行政副总厨 **Kevin Chan** 于餐桌上呈现一系列经典菜式及多款新派创意之选，包括铁板锯扒、滋味焗饭及流心西多士等，让你的味蕾能细味令人怀念的本土风味！

铁板锯扒及意粉



(左)香港制造精选杂扒(\$198)
(右)荷兰汁焗龙虾拼肉眼扒(\$238)

源于香港的铁板餐当然是 **Made in HK** 的招牌菜之一，热辣辣的铁板上放满各款新鲜食材，再淋上自选酱汁，滋滋作响的声音令人食指大动！新主餐牌中集合了多款铁板锯扒，**荷兰汁焗龙虾拼肉眼扒(\$238)**中的爽口半边波士顿龙虾加上幼滑荷兰汁后焗香，配上厚切肉眼扒，是名符其实的「海陆大餐」！**脆香鹅肝牛柳(\$218)**在肉质软腩的牛柳上放上一块煎得香脆无比的鹅肝，菜式的精髓正是让丰腴的鹅油流到细嫩牛柳之中，甘香鹅肝与多汁牛柳一口同食，香

味非凡！**香港制造精选杂扒(\$198)**更齐集几款扒中至爱：肉眼扒、猪扒、鸡扒及德国肉肠，老饕可一次过全部品尝！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、黑松露野菌汁、迷迭香汁或热情果汁中选择喜爱的酱汁！



铁板瑞士汁和牛粒意粉(\$138)



铁板黑松露豆豉汁原只鱿鱼意粉(\$138)

铁板除了可以用作锯扒外，还可以盛载镬气十足的惹味意粉！**铁板瑞士汁和牛粒意粉(\$138)**选用来自鹿儿岛的一口和牛粒，加入瑞士汁煎至 9 成熟，再与芽菜、香葱及意粉等同炒，香甜味美。**铁板黑松露豆豉汁原只鱿鱼意粉(\$138)**用上了日本原只鱿鱼，煎熟后配上炒意粉及自家制的黑松露豆豉汁，既能尝到豆豉及松露酱的浓香，也可食到鱿鱼肉의弹牙，创意独特。以简洁木板呈上的**焗纸包蒜香香草白酒蚬意粉(\$108)**则是先将指天椒、蒜蓉、白酒、紫苏叶、大蚬及意粉等炒香，再放进锡纸包中烤焗 5 分钟，蚬肉及意粉尽吸当中精华，香气扑鼻。

滋味焗饭



(左上)吉列猪扒青苹果焗饭(\$108)

(右上)焗俄国牛柳丝藜麦饭(\$108)

(下)焗鸳鸯炒饭(\$128)

新餐牌中的另一主打就是多元化的焗饭，香气四溢的配料及浓郁酱汁盖在蛋炒饭之上，定能让你温暖窝心的感觉。**焗俄国牛柳丝/鸡柳藜麦饭(\$108)**取材自俄国传统菜式，酱汁以西红柿酱及酸忌廉作基调，再加入牛柳丝或鸡柳、洋葱、蘑菇、甘笋丝及芝士等，铺满在营养更高的藜麦饭上焗香，可口又有益。**Kevin**更模仿港式经典鸳鸯炒饭，并将食材升级，创出**焗鸳鸯炒饭(\$128)**。白色酱汁是香槟忌廉汁、龙脷柳及甜梅菜；红色半边则是西红柿肉酱及牛柳粒，加上芝士再烤焗至表面焦香，比起原来版本更加特别！**吉列猪扒青苹果焗饭(\$108)**采用香脆的厚切吉列猪扒来增加口感，并在西红柿酱汁中加入微酸的爽脆青苹果肉，令人回味无穷。

吉列流心西多士系列



- (左)吉列流心奶皇西多士(\$58)
- (上)吉列流心爆酱华田西多士(\$68)
- (中下)吉列流心紫薯西多士(\$58)
- (右下)吉列流心红豆西多士(\$58)

Kevin更设计出一共4款的吉列流心西多士系列，油炸至金黄色的吉列西多士包着不同流心馅料，总有一款能讨你欢心！**吉列流心爆酱华田西多士(\$68)**以阿华田酱作夹心，表面布满阿华田酱、阿华田脆脆及牛油，喜欢阿华田的朋友不容错过！**吉列流心紫薯西多士(\$58)**的馅料需要特别将紫薯蓉混入适量忌廉及糖，才能做成流心效果，里外都令人赏心悦目。**吉列流心红豆西多士(\$58)**则用上粒粒红豆蓉及椰汁，将中式红豆沙的美味放进西多士之中。一直广受欢迎的**吉列流心奶皇西多士(\$58)**也同样吸引！

其他最新菜式



法式焗田螺(\$68)



酥皮金必多忌廉汤(\$68)

前菜**法式焗田螺(\$68)**的大粒田螺肉先用蒜蓉、洋葱、烧汁及白兰地爆炒，再酿入田螺壳及涂上海草牛油同焗，做法充满法式感觉，底下的薯蓉沾上海草牛油更添美味！必试小食还有**避风塘/咸蛋金沙薯条(\$58)**，两款惹味薯条分别加入了指天椒炸蒜及咸蛋黄牛油同炒，前者火辣刺激，后者咸香油润，令人爱不释手！**酥皮金必多忌廉汤(\$68)**中的「金必多」原是历史悠久的汤品，远至清朝末年已在中国的西餐厅中出现，是当时社会上流人士的中西合璧料理。汤底是忌廉鸡汤，再加入素翅、鸡丝、火腿丝、西芹、大白菜等丰富材料，入口浓稠鲜甜，与酥皮同食更是满足。



惠灵顿牛柳配松露蘑菇汁(\$188)



自家制话梅酱烤豚肋骨(\$158)

餐牌中还有 3 款适合分享的全新主菜：无人不晓的经典英国菜式**惠灵顿牛柳配松露蘑菇汁(\$188)**是用酥皮包住牛柳扒、巴马火腿及野菌粒，并烤焗至最佳口感的 7 成熟，蘸点松露蘑菇汁非常匹配。**惠灵顿鲑鱼配忌廉汁(\$178)**则是转用了鲑鱼柳的变奏版，鲑鱼表面用菠菜、忌廉芝士及酥皮包好，然后焗至刚熟，忌廉汁能突显出鱼肉的嫩滑。**自家制话梅酱烤豚肋骨**

(\$158)的猪肋排用自家制香甜话梅酱腌得软嫩入味，烤过后更是焦香得令人垂涎。所有主菜均配以饭、意粉或薯条。



火焰雪山(\$68)



心太软配意大利雪糕(\$68)

卖相华丽的甜品**火焰雪山(\$68)**用蛋糕饼底及云呢拿雪糕作中心，外面铺上一层蛋白雪山，加上即席点燃的秣酒，实是一场视觉盛宴！定期转换时令味道的**梳乎厘配意大利雪糕(\$78)**及**心太软配意大利雪糕(\$68)**也是精美甜点之选！

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：<https://bit.ly/2BHuCjX>

Made in HK Restaurant (朗豪坊)

地址：九龙旺角朗豪坊 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 11 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 20 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**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：

李俊贤 (Stephen Lee)

电话：+852 2290 6654

电邮：stephen@cafedecogroup.com

庄晓彤 (Christy Chong)

电话：+852 2290 6625

电邮：christychong@cafedecogroup.com