

即時發佈



點一龍慶中秋，推出「自家極品盆菜」

(香港 - 2021 年 8 月 24 日) 一年一度的中秋節，是和摯愛親朋團圓的好日子。結合傳統中菜手藝及創新風格的點一龍推出「自家極品盆菜」。由總廚古炎龍師傅帶領的專業廚師團隊準備了兩款自家極品盆菜，遵從傳統盆菜食材加上名貴珍饈海味，讓親朋好友們於佳節期間圍爐，品嚐美味兼材料豐富的佳餚，同賀中秋！立即到網上商店訂購 - <https://eshop.cafedecogroup.com>

花膠鮑魚福聚盆菜 \$1,888 (6 位用)

重點推介充滿特色的花膠鮑魚福聚盆菜，除了吸睛誘人的原隻 8 頭鮑魚外，更加入份量十足的 50 頭原隻特級花膠筒及家鄉釀鯪魚，令盆菜食味大增。其中 50 頭原隻特級花膠筒，實屬坊間少見。花膠筒用上湯炆煮入味，並特意以原隻獻上，勢要保留花膠筒的煙韌口感，其豐富膠質，絕對是養顏保健的最佳食材。另外，坊間少見的家鄉釀鯪魚更是一大賣點，此順德名菜製作過程耗時費工，師傅先將整條鯪

魚起骨，之後加入以蝦米、冬菇及鮫魚肉製成的餡料放進鮫魚內，再以高溫油炸鎖住肉汁，寓意年年有餘，生活富足。

8 頭鮑魚福聚盆菜 \$1,388 (6 位用)

採用原隻 **8 頭鮑魚** 入饌，用秘製上湯慢煮數小時，味道鮮香，口感軟糯；**鮑汁扣玉掌** 利用鮑魚汁將鴨掌煨煮入味，在濃厚的醬汁包裹下，口感味道絲絲入扣，配上多款高級食材包括**魚肚、海蝦、玫瑰豉油雞** 等等，令人食指大動。

另外，點一龍「自家極品盆菜」採用「當天即做」的方法，廚師團隊會在取貨當日一小時前烹煮，讓客人在取貨之時仍能感受到盆菜的餘溫，務求客人能安在家中享受到既高級又新鮮的佳餚。

由即日起至 2021 年 9 月 22 日期間訂購兩個盆菜或以上，可享 **9 折優惠** 及以下額外禮遇：

- 購買花膠鮑魚福聚盆菜贈送夏威夷果仁腰果酥一盒、瑤柱 **XO 辣椒醬** 一瓶、汽水 **6 罐** 及芝麻小卷 **6 件**
- 購買 **8 頭鮑魚福聚盆菜** 贈送瑤柱 **XO 辣椒醬** 一瓶及汽水 **6 罐**

禮品數量有限，送完即止。

為確保食物品質，請於 3 日前預訂並註明提取時間，提取時間為每日 13:00 及 18:30。

點一龍「自家極品盆菜」銷售及領取地點

- 尖沙咀海港城港威商場地下 G103 號舖 | Tel: 2175 3100
- 荃灣楊屋道 8 號如心廣場 1 期地下 G01A 號舖 | Tel: 2633 5099
- 網上商店 - <https://eshop.cafedecogroup.com>

下載高解像度圖片：

https://drive.google.com/drive/folders/1vB_dNjFOdVLMd0JT04-M1pgYoJdZ5f4A?usp=sharing

關於 Cafe Deco Group

Cafe Deco Group 是香港最優秀的餐飲集團之一，分別在香港及悉尼擁有超過 21 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。集團旗下品牌包括來自日本京都的吉列牛排專門店「牛力ツ京都勝牛」、以招牌經典原汁紅燒牛肉為主打的**段純貞牛肉麵**、旨在將經典泰式美食以現代手法詮釋的 **Bamboo Thai**、悠閒時尚的德國餐廳 **Beerliner**、極具航海風情的 **Stormies**、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：

Yvonne Tang

電話: +852 2290 6652

電郵: yvonnetang@cafedecogroup.com

Gary Yung

電話: +852 2290 6625

電郵: garyyung@cafedecogroup.com