

即時發佈

星級客席主廚郭文秀為WHISK帶來極品白松露美饌

(香港，2010年10月11日) – 來自新加坡之星級客席主廚郭文秀(Justin Quek)於10月13日至17日一連五日為WHISK帶來限量新鮮Alba白松露，創製一系列全新時令美饌。原產自意大利Piedmont之Alba白松露是名廚郭文秀最愛使用之食材，製作出一道道極具特色的當代歐洲菜餚。歡迎您親臨WHISK，品嚐極品白松露與大師級廚藝之完美結晶品。

Alba是名廚郭文秀每年必到之地，於盛產松露之季節購入最優秀的松露。他說：「我最愛的白松露香氣和味道的。你只需把它削片，加到最簡單的菜餚中，如燴飯、麵條、炒雞蛋或鵝肝，即時能令食味大大提升。」

主廚郭文秀帶來全新白松露菜單，包括香醋龍蝦沙拉、鵝肝白酒雞蛋配白松露片、白松露忌廉意大利麵配白松露片、白松露汁肉眼排、白松露雪糕配焦糖烤果仁及餐茶，每位收費HK\$1380(+10%服務費)。貪心一點，更可額外另加白松露薄片，每克收費HK\$60。

WHISK

WHISK位於The Mira Hong Kong 5樓，餐廳格調高尚優雅，呈獻最精緻的歐陸菜式，而他精心烹調的美味佳餚於WHISK主餐廳及貴賓廳同時供應。經典的歐陸美饌展示出超凡的廚藝，而大廚對新鮮和時令食材的巧妙運用令優質肉類的味道更為昇華。WHISK裝潢以銀色及深棕色為主調，配以精緻的雕飾，將燈光反射在裝飾上，營造「獨特」的餐飲環境；黑檀色木牆與寬闊的雪白石面餐桌形成對比，加強餐廳整潔、偌大及超時尚的感覺。WHISK是賓客享用早餐、下午茶甚至派對後歡聚暢飲的不二之選。WHISK可直接通往5樓的露天花園。

關於 The Mira Hong Kong

「Mira」的名字源自一顆身處太陽系深處的鯨魚座星宿(Cetus)，散發光芒。「Mira」於西班牙文意思為「高瞻遠望」，而於拉丁文則解作「完美、和平和繁榮」。酒店取名為「Mira」，擁有深層意義，目標明確；The Mira Hong Kong勢必大放異彩，振翅高飛。The Mira Hong Kong座落於香港心臟地帶——尖沙咀彌敦道，四周林立商業大樓、購物商場，以及餐飲和娛樂熱點。酒店交通便捷，鄰近港鐵站、東鐵站及天星碼頭，酒店與香港各區只近在咫尺；酒店亦毗鄰多間品牌專門店、大型購物商場、特賣店，以及高級餐廳。

酒店內6間餐廳和酒吧，讓貴賓可足不出戶享受各國美酒佳餚。滲入亞洲元素的現代法國餐廳WHISK、高級中菜食府 Cuisine Cuisine at The Mira國金軒、獲獎無數的環球美食自助餐廳 Yamm、型格咖啡西餅店COCO、格調優雅的酒吧 Room One及流露獨特風格的露天花園酒廊Vibes。

屢獲殊榮的MiraSpa由酒店管理，是結合當代西方設計的21世紀時尚都會水療中心。MiraSpa為客人提供革命性的全新療程，採用尖端產品系列，透過最新的水療技術達至顯著療效。

The Mira Hong Kong為Design Hotels™、HIP Hotels、Tablet Hotels、Kiwi Collection、Minimo Hotels及The Chic Collection之成員。

www.themirahotel.com

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

Olivia Toth

傳訊總監

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5329

電郵：olivia.toth@themirahotel.com

鄭穎然 (Peggy Cheng)

助理公共關係經理

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5456

電郵：peggy.cheng@themirahotel.com



WHISK極品Alba白松露



星級客席主廚郭文秀