

[新聞稿]

## 聖誕快樂

### 城中最熱動感新地標 The Mira Hong Kong 從嶄新角度出發與您歡渡聖誕

(香港, 2009年11月10日) – 聖誕節是與家人至親, 良朋好友歡聚的時節。爲了慶祝這個特別的節日並喜迎2010年的來臨, The Mira Hong Kong 特意邀請了數位藝術家創造一些現代藝術品於酒店大堂展示, 當中包括由銀色、紫色及綠色而組成的小鹿、小天使及蠟燭臺。這些作品不但展示了 The Mira Hong Kong 三種特別的企業色調, 更反映出酒店敢於創新的設計思維。酒店亦於旗下五間餐廳及酒廊準備了一系列充滿節日特色的美食, 讓不同口味的客人都可以大快朵頤。同時, 酒店特別在平安夜和聖誕日安排了聖誕歌詠團於大堂及 Room One 獻唱富爵士樂風味的聖詩, 增添佳節氣氛, 除夕夜亦有現場音樂表演及 DJ 現場混製流行音樂, 實是不容錯過的節目

The Mira Hong Kong 爲客人提供各式各樣的慶祝活動, 詳情如下:

#### ● 暖暖冬日住宿優惠

只需港幣\$2,360 (價錢以每房每晚計算, 另收加一服務費), 便可入住城市客房乙晚, 更即時獲免費提升至園景客房, 並享以下待遇 -

- 免費於 Yamm 享用自助早餐
- 免費於即將開幕的 MiraSpa 享用特色按摩 (供兩位用)
- 免費延遲退房至下午 3 時
- 免費於客房及酒店範圍內享用無限 WiFi 極速上網
- 免費於即將開幕的 MiraSpa 內享用游泳池、按摩池區域及先進的健身中心等設施
- 免費享用每日報紙 (可選擇南華早報、星島日報或朝日新聞報)
- 免費本地電話
- 節日驚喜小禮物
- 免費礦泉水兩支供客房內享用(每天更換)



The Mira Hong Kong 設備完善的客房

● 餐飲優惠

	Dec 24 (Thur)	Dec 25 (Fri)	Dec 26 (Sat)	Dec 31 (Thur)
<b>Yamm</b>	<b>節日自助午餐</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人\$288  <b>聖誕前夕自助晚餐*</b> 第一時段 5:30 pm – 7:45 pm 成人 \$738 小童 \$498 - 奉送節日飲品及禮物  第二時段 8:15 pm – 10:30 pm 成人\$838 小童\$498 - 奉送節日飲品及禮物	<b>聖誕日自助午餐*</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人\$488 - 香檳、酒類及啤酒等 無限添飲  成人\$388 - 無酒精飲品無限添飲  小童 \$248 - 無酒精飲品無限添飲  <b>聖誕夜自助晚餐*</b> 第一時段 5:30 pm – 7:45 pm 成人\$738 小童\$498 - 奉送節日飲品及禮物  第二時段 8:15 pm – 10:30 pm 成人\$838 小童\$498 - 奉送節日飲品及禮物	<b>禮物日自助午餐*</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人\$488 - 香檳、酒類及啤酒等 無限添飲  成人\$388 - 無酒精飲品無限添飲  小童 \$248 - 無酒精飲品無限添飲	<b>除夕夜自助晚餐*</b> 第一時段 5:30 pm – 8:00 pm 成人\$638 小童\$398 - 奉送節日飲品及禮物  第二時段 8:30 pm – 11:00 pm 成人\$838 小童\$498 - 奉送節日飲品及禮物
<b>WHISK</b>	<b>四道菜式聖誕前夕精選午餐*</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人 \$388 成人\$688 - 配檔美酒  自選菜譜同時供應  <b>六道菜式聖誕前夕精選晚餐*</b> 5:30 pm – 10:30 pm 成人 \$888 - 奉送節日飲品 成人\$1,288 - 配檔美酒	<b>四道菜式聖誕日精選午餐*</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人 \$388 成人\$688 - 配檔美酒  自選菜譜同時供應  <b>六道菜式聖誕夜精選晚餐*</b> 5:30 pm – 10:30 pm 成人\$888 - 奉送節日飲品 成人\$1,288 - 配檔美酒	<b>四道菜式禮物日精選午餐*</b> 11:30 am – 2:30 pm 成人 \$388 成人\$688 - 配檔美酒	<b>六道菜式除夕夜精選晚餐*</b> 6:00 pm – 12:00 am 成人\$988 - 奉送節日飲品及禮物 成人\$1,738 - 配檔美酒 - 奉送節日飲品及禮物
	三間貴賓房可舉辦私人派對活動。Deluxe Chef's Table 可容納最多 12 人的型格宴會。大廚 Justin Quek (郭文秀)可根據客人需要，為客人度身訂造菜譜。			
<b>Cuisine Cuisine at The Mira (國金軒)</b>	<b>聖誕前夕精選晚餐*</b> 5:30 pm – 10:30 pm  \$1,188 供兩位用 \$2,188 供四位用 \$3,188 供六位用 - 奉送美酒乙瓶及節日禮物	<b>聖誕夜精選晚餐*</b> 5:30 pm – 10:30 pm  \$1,188 供兩位用 \$2,188 供四位用 \$3,188 供六位用 - 奉送美酒乙瓶及節日禮物		<b>除夕夜精選晚餐*</b> 5:30 pm – 10:30 pm  \$1,188 供兩位用 \$2,188 供四位用 \$3,188 供六位用 - 奉送美酒乙瓶及節日禮物

<b>Room One</b>	<b>The Mira</b> 聖誕特飲 \$98 起 節日特色雞尾酒\$168 起	<b>除夕夜倒數派對</b> 每位\$488  貴賓枱 \$2,800 供四位用 - 奉送 Louis Roederer Brut Champagne 兩支  貴賓房 \$14,000 供二十位用 - 奉送 Louis Roederer Brut Champagne 十支
<b>COCO</b>	多款應節甜點供應 - 聖誕布甸及甜品總廚 Thomas 的聖誕果子甜麵包價錢由 \$98 至 \$250 (因應大小而定) - 聖誕蛋糕、薑餅曲奇 \$388 - 聖誕朱古力小屋價錢由 \$280 - 聖誕節日糖果及迷你薑餅人價錢由 \$80 - 聖誕意大利水果蛋糕\$180 - 朱古力聖誕樹及北極快車價錢由 \$380 - 朱古力中國式象棋棋盤\$3,388	

價目可能因應材料供應而更改而無須作事前通知

\* 需預先購票

● 聖誕禮物籃

除了在餐廳享受節日氣氛，聖誕禮物籃亦是為親人及摯愛帶來歡樂的最佳餽贈。The Mira Hong Kong 推出的 5 款聖誕禮物籃均盛載著精美節日食品及精緻禮品，定能滿足您需要。

The Mira-culous 聖誕禮物籃	The Mira Deluxe 聖誕禮物籃	The Mira Indulgence 聖誕禮物籃	The Luxuriant 聖誕禮物籃 (由 Justin Quek 設計)	The Pamper 聖誕禮物籃
\$1,688	\$2,488	\$3,688	\$7,888	\$2,700
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 智利白酒 Puento Nino Chardonnay Reserva 2007</li> <li>- 阿根廷紅酒 Trapiche Oak Cask Cabernet Sauvignon 2007</li> <li>- COCO 聖誕曲奇</li> <li>- COCO Valrhona 朱古力磚 (150 克)</li> <li>- COCO 原粒咖啡 (200 克)</li> <li>- WHISK 薑餅</li> <li>- Mrs. Bridges 士多啤梨香檳果醬 (340 克)</li> <li>- Williamson 伯爵茶 全葉罐裝茶(340 克)</li> <li>- Tartuffo 白松露菌油 (60 毫升)</li> <li>- D'Oie Feyel 法式鵝肝 (75 克)</li> <li>- WHISK 聖誕布甸</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 法國白酒 Muscadet de Sevres et Maine La Gde Reserve du Moulin 2006</li> <li>- 法國紅酒 Château Mas Neuf Compostelle Costieres de Nimes 2006</li> <li>- 法國香檳 Dehours Brut NV</li> <li>- COCO 聖誕曲奇</li> <li>- COCO Valrhona 朱古力磚 (150 克)</li> <li>- COCO 原粒咖啡 (200 克)</li> <li>- WHISK 薑餅</li> <li>- Mrs. Bridges 士多啤梨香檳果醬 (340 克)</li> <li>- Williamson 伯爵茶 全葉罐裝茶(340 克)</li> <li>- Tartuffo 白松露菌油 (60 毫升)</li> <li>- 法式鵝肝慕絲(320 克)</li> <li>- 罐裝香橙及檸檬片 (150 克)</li> <li>- WHISK 聖誕布甸</li> <li>- Mrs. Bridges 蜜糖 (340 克)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 法國白酒 French Alsace Domaine Paul Blanck Gewurztraminer 2007</li> <li>- 法國紅酒 St-Emilion Grand Cru Cadran de Fombrauge 2005</li> <li>- 法國香檳 Dehours Brut NV</li> <li>- COCO 聖誕曲奇</li> <li>- COCO Valrhona 朱古力磚 (150 克)</li> <li>- COCO 原粒咖啡 (200 克)</li> <li>- WHISK 薑餅</li> <li>- Mrs. Bridges 士多啤梨香檳果醬 (340 克)</li> <li>- Williamson 伯爵茶 全葉罐裝茶 (340 克)</li> <li>- D'Oie Feyel 法式鵝肝 (75 克)</li> <li>- WHISK 聖誕果子甜麵包</li> <li>- Cuisine Cuisine X.O. 醬 (200 克)</li> <li>- Mrs. Bridges 糖果 (200 克)</li> <li>- The Mira 蠟燭</li> <li>- COCO 1 磅蛋糕禮券</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 法國香檳 Louis Roederer Brut Champagne</li> <li>- 意大利 Iranian Golden Oscietra 魚子醬 (30 克)</li> <li>- Perigold 黑松露菌 (25 克)</li> <li>- 名貴松露刨</li> <li>- 頂級西班牙風乾火腿 (200 克)</li> <li>- 陳年 Philippe Olivier AOC Comté 芝士 (150 克)</li> <li>- 自家製鵝肝醬</li> <li>- Piedmont 榛子朱古力 (200 克)</li> <li>- 法國 Glacés 糖衣栗子</li> <li>- Anne Semonin 冬天肌膚滋潤套裝: Mountain Oil Energising Bath Oil 及 Black Sand Body Scrub</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- \$1,000 MiraSpa 禮券 (可自選水療療程，並免費使用游泳池、按摩池區域及健身中心)</li> <li>- Kashwere 浴袍</li> <li>- Elemental Herbology Ultimate 排毒精品包 (包括 Detox Bath Oil, SOS Circulation Serum 及 Exfoliating Body Mitt)</li> <li>- Anne Semonin Express Radiance Serum Ice Cubes</li> <li>- COCO Valrhona 朱古力磚 (150 克)</li> </ul>

▲請於 48 小時前預訂聖誕禮物籃。不另收服務費。購買 10 個聖誕禮物籃或以上，可獲免費送貨服務 (離島除外)。



WHISK 香檳雞尾酒



WHISK 聖誕布甸



COCO Valrhona  
朱古力磚



The Mira Indulgence  
聖誕禮物籃



The Luxuriant  
聖誕禮物籃

## The Mira Hong Kong 簡介

「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。

即將開幕的 MiraMiraSpa為嶄新的水療概念，由酒店管理。水療中心佔地18,000 18,000平方呎，集健身、美容及保健服務於一身，內設室內無邊際泳池及健身中心。

[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

## Summit Hotels and Resorts

The Mira Hong Kong為Summit Hotels and Resorts™的成員。Summit Hotels and Resorts™ 隸屬Preferred Hotel Group™，致力發掘世界各地的豪華住宿享受。

- 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

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

電話：(852) 2315 5456

電郵：peggy.cheng@themirahotel.com

高天愛（Angel Ko）

市務及傳訊主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

電話：(852) 2315 5519

電郵：angel.ko@themirahotel.com