

## The Mira Hong Kong 以佳餚美饌慶祝 2010 年的新開始

(香港，2010 年 1 月 4 日) – The Mira Hong Kong 於旗下極受歡迎的餐廳準備了一系列精彩的餐飲選擇，與大眾慶祝新世紀的來臨。

### **Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒**

俯瞰九龍公園的 Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒，體現出類拔萃的廚藝，帶來味道與健康並重的精緻粵菜。其室內設計時尚高雅，當中大廚的精巧手藝及對時令高級食材的採用，讓您體驗千變萬化的東方餐飲魅力。

#### **甜蜜一月**

Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒特意準備了一系列誘人中式甜點，讓您於新一年有個甜蜜美滿的好開始。供應期由 2010 年 1 月 7 日至 28 日。令人垂涎的精選甜點包括百味蛋散，可自選蜜糖及佐料，自由配搭。當中蜜糖選擇有 20 種，來自世界各地，如紐西蘭的活性蔓綠加蜜糖、蜂巢蜜、薑汁蜜糖、中國的桂花糖蜜糖及玉桂末蜜糖等，而佐料選擇達 15 種如黑芝麻、白芝麻、崧子、腰果碎、花生、焗椰絲、夏威夷果仁、朱古力及士多啤梨醬等。傳統的香滑豆腐花以木桶盛載，小巧精緻；迷你燕窩蛋撻，養顏可口；荔枝蓉嫩奶、蛋白栗子露及蛋白杏仁茶則是行政中廚曾超烈師傅的特別推介。

#### **暖洋洋冬日煲仔菜式**

齊來 Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒品嚐熱辣辣、暖洋洋的冬日煲仔菜式，抵禦寒冷。精選菜式包括蝦子海參鵝掌煲、黑椒薑蔥粉絲蟹肉煲及日本南瓜海鮮煲等。惹味煲仔飯同時供應，可自選配料如臘味、豉汁排骨、咸魚肉餅、窩蛋牛肉及北菇滑雞。

#### **2010 庚寅虎年精選團年/春茗套餐**

農曆新年將至，正好與家人、同事或生意伙伴共晉一頓豐富的春茗及團年飯宴，在慶祝過去一年豐盛業績的同時，為新一年帶來好兆頭。4 款春茗及團年飯宴菜譜價錢由 HK\$5,680\*起。供應期由 2010 年 1 月 1 日至 3 月 31 日。

訂座請電：2315 5222

### **WHISK**

餐廳的格調高尚優雅，加上由世界知名廚師 Justin Quek(郭文秀)主理的現代歐陸美饌，為您帶來嶄新的餐飲體驗。

#### **海洋珍寶**

樂嚐由國際名廚 Justin Quek (郭文秀)以極受歡迎的海洋珍寶 – 緬因州龍蝦及魚子醬入饌的美味佳餚。供應期由 2010 年 1 月 22 日至 2 月 2 日。精選晚餐收費每位 HK\$1,280\*，自選菜譜同時供應。特別推介的菜式包括紹興酒烤龍蝦配牛肝菌、龍蝦伴喇沙濃汁及海鮮馬賽克配魚子醬等。

訂座請電：2315 5999

\* 價錢另收加一服務費

## **Yamm**

獲獎無數的日式美饌自助式餐廳不時有新的主題自助餐推廣，繼續俘虜食客的歡心。

### **「蠔」情夜宴**

於 Yamm 自助晚餐盡嚐多款來自世界各地的生蠔，除三款分別進口自美國 **Skookum**、澳洲 **Prisinte** 及西非 **Nelia** 的生蠔的即開生蠔外，一系列以日式手法烹調的鮮蠔菜式如南非生蠔刺身伴海膽、美國東岸生蠔壽司伴三文魚籽、美國西岸鮮蠔天婦羅、鐵板燒西非鮮蠔、爐端燒紐西蘭蠔及澳洲灣蠔伴烏冬亦源源不絕奉上。供應期至 2010 年 1 月 15 日。

### **滋味「蟹」逅**

Yamm 自助晚餐搜羅了多款來自世界各地的蟹如阿拉斯加皇后蟹、日本松葉蟹及加拿大麵包蟹等，並以日式手法烹調出多道滋味鮮蟹菜式，當中包括金泊蟹羔壽司伴黑魚子醬、軟殼蟹天婦羅、鐵板香煎鮮蟹肉餅配蝦籽汁及香煎鮮蟹配蒜蓉汁。供應期由 2010 年 1 月 16 日至 2 月 28 日(農曆新年期間除外)。

自助晚餐於每晚 6 時至 10 時供應。星期一至四每位收費 **HK\$498\***；星期五至日及公眾假期每位收費 **HK\$550\***。

訂座請電：2315 5111

\* 價錢另收加一服務費

## **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。

現已開幕的 MiraSpa 為 21 世紀嶄新的水療概念，由酒店管理。水療中心佔地 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™ 致力發掘世界各地的豪華住宿享受，在全球擁有超過 150 間酒店及渡假式酒店，結合頂級服務及設施，帶給旅客最優質的住宿體驗。Summit Hotels and Resorts™ 隸屬 Preferred Hotel Group™，旗下包羅不同類型的酒店及渡假式酒店，為旅客提供難忘的旅遊經驗，真正感受異地的風土人情。欲知詳情，請瀏覽 [www.summithotels.com](http://www.summithotels.com)。

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

高天愛 (Angel Ko)

市場傳訊主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5519

電郵：angel.ko@themirahotel.com



Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒 - 百味蛋散



Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒 - 迷你燕窩蛋撻



WHISK - 海鮮馬賽克配魚子醬