

新聞稿

即時發佈

Yamm 客席主廚 Jordi Conesa 帶來西班牙美食薈萃

(香港，2010年7月12日) 歡迎來自巴塞羅那的大廚Jordi Conesa於這個夏季到訪Yamm。於2010年7月16日至24日期間，來自傳奇酒店Majestic Hotel的西班牙名廚Jordi將為Yamm的獲獎自助晚餐設計全新菜譜，為食客帶來風味地道的多款西班牙小食。

大廚Jordi曾於多間五星級酒店工作，包括位於巴塞羅那和大阪的*The Ritz Carlton*、西班牙的*Hotel Mallorca Marriott Gold Resort & Spa*及曼谷和北京的香格里拉酒店，具有豐富的烹飪經驗。其擁躉遍佈全球，當中更不乏名人及政要，如西班牙公主克里斯蒂娜德波爾公主殿下，佐治古尼(George Clooney)、Beyoncé及滾石樂隊(The Rolling Stones)。

大廚Jordi為您精心準備最新鮮的加泰羅尼亞風格海鮮佳餚、地道西班牙肉丸、正宗Iberian和Serrano西班牙火腿及芝士，並源源不絕於自助晚餐供應，實以其精湛廚藝及華麗的菜色設計，帶領您的味蕾至另一新境界。

除此之外，大廚Jordi更特意為您準備三款正宗美味的西班牙小吃菜譜。精彩菜色包括蒜蓉大蝦“Gambas al Ajillo”、番茄伴麵包“Pan à la Catalana”及加利西亞式八爪魚“Pulpo à la Gallega”等。每款菜譜每人收費HK\$350*。

Yamm自開業以來屢獲殊榮，當中包括 Hong Kong Tatler 頒贈“2009年香港最佳餐廳”、Luxe dining.com “2010 香港最佳食肆”、Openrice.com“2009 及 2010 年香港最佳自助餐廳”、U Magazine“2008 最佳新餐館”、“2009 年和 2010 年 U 最喜歡的食物獎”及新假期周刊“最佳餐廳獎 – 2009 年香港最優秀自助餐廳”。

歡迎您於 2010 年 7 月 16 日至 24 日期間蒞臨 Yamm 品嚐名廚精製的西班牙盛宴。星期一至四價錢為每位 **HK\$498***，星期五、六、日及公眾假期價錢為每位 **HK\$550***。供應期有限，請即訂座！

查詢及訂座請電 2368 1111

* 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。

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，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，為客人帶來全面放鬆的終極享受。

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



Yamm 客席主廚 Jordi Conesa



Yamm 室內裝潢