

新聞稿

即時發佈

The Mira Hong Kong 繽紛復活節巡禮

(香港, 2011年4月2日) – 復活節是與家人至親, 良朋好友歡聚的時節。為了慶祝這個特別的節日的來臨, The Mira Hong Kong不單安排了精彩的慶祝活動, 旗下星級食府WHISK、Yamm及COCO更準備了一系列充滿節日特色的美食, 創製繽紛驚喜餐飲享受, 讓不同口味的客人大快朵頤, 詳情如下:

• The Mira Hong Kong 彩色復活節競猜有獎遊戲

凡於4月12至25日於WHISK、Yamm及Cuisine Cuisine at The Mira國金軒用膳之客人可獲彩色復活節蛋一隻。只需將彩蛋投入位於酒店大堂之巨型透明收集箱或到The Mira Hong Kong之Facebook版面競猜收集箱內累積之彩蛋數目, 即有機會贏得酒店水療套房一晚住宿連迷你蛋椅(designer egg chair)造型朱古力或二人用Yamm自助晚餐。

• COCO 甜蜜復活節

COCO餅店化身為復活節美點天堂, 形形色色之節慶禮品一應俱全。多款復活節限定美點別出心裁, 充分表現法籍行政總餅廚Jean-Marc Gaucher之創意及技藝。多款造型朱古力項目使用法國頂級朱古力品牌Valrhona。用上55%黑朱古力磚之「復活珍寶朱古力蛋」外型華麗典雅, 有如珠寶盒一樣閃閃發亮, 更內藏多隻迷你朱古力復活蛋, 內外兼備之設計帶來無限驚喜, 售價HK\$550。「喜迎新生」朱古力以55%黑朱古力磚精工雕琢, 再噴上金粉製造而成, 體現法國人以朱古力母雞慶祝復活節之傳統, 售價HK\$550。「歡樂天地」法式傳統復活節栗子蛋糕, 選材法國進口栗子, 栗子蓉細膩幼滑, 配上繽紛雲石復活朱古力蛋, 售價HK\$495。集畫多年之Jean-Marc盡顯最擅長之朱古力繪畫藝術, 以日本卡通為藍本, 35%象牙白朱古力製作之「魔法賓尼兔」比傳統復活節朱古力兔時尚可愛, 盡顯不同, 售價HK\$140。Jean-Marc更帶來多款坊間少有之傳統歐陸復活節美點, 讓您為摯愛親朋送上最甜蜜之祝福。

為了讓您輕鬆地選購禮品, COCO更特別推出網上訂購平台, 只需輕按電腦滑鼠, 貨品隨即送到府上, 或可自行領取。

於4月1至30日供應。查詢及預訂, 請電2315 5566或瀏覽 <https://rsvn.themirahotel.com/easter-goodies>

• WHISK 復活節早午自助餐

於這個復活節, 品味WHISK早午自助餐超過30款誘人美食, 包括五款頂級魚子醬、招牌烤脆皮乳豬、帕爾馬芝士泡沫巴馬火腿炒蛋、番紅花魚湯鯖魚及香蔥醬燒牛柳等, 並享Louis Roederer香檳、精選酒品、橙汁及啤酒無限添飲。同場加映多款特色甜品, 如百香果奶凍、朱古力馬丁尼、復活節杯裝蛋糕、雙重朱古力球及軟心熱朱古力布甸; 另特設自家製復活節朱古力彩蛋, 萬勿錯過。

每位定價HK\$595 + 10%, 於4月24日中午12時至下午3時供應。查詢及訂座, 請電2315 5999。

• Yamm 復活節嘉年華

得獎自助餐食府Yamm將飾以繽紛復活節陳設，提供各式各樣的佳餚美饌，當中包括一系列特色美食如空運新鮮刺身(三文魚、劍魚腩、吞拿魚、北寄貝、八爪魚等)、壽司及天婦羅；海鮮凍盤(小龍蝦、蟹腳、蝦、青口、翡翠螺)；雜綿串燒；新鮮沙律及風味喇沙等。豐富盛宴除了精選烤肉外，還包括各國環球熱盤美食，不但讓您一次品嚐多款Yamm超過50款一貫已有項目，更額外增添多款應節美點，如朱古力復活蛋及十字飽等，讓您於視覺及味覺上完全投入普天同慶之節日氣氛中，締造無可比擬的滋味自助餐體驗，令這個復活節更趨完美。

復活節自助午餐

成人每位HK\$208 +10%、小童每位HK\$128 +10%，於4月22、23及25日供應

復活節自助午餐

成人每位HK\$338 +10%、小童每位HK\$218 +10%，於4月24日供應

復活節自助午餐

成人每位HK\$550 +10%、小童每位HK\$330 +10%，於4月22至25日供應

查詢及訂座，請電2368 1111。

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：

鄭穎然 (Peggy Cheng)

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



復活珍寶朱古力蛋



歡樂天地



快樂花園



魔法賓尼兔