

## 新聞稿

即時發佈

### WHISK 大廚 William 呈獻清鮮白露筍之味

**(香港，2011年4月7日)** – 於**4月20日至30日**期間，WHISK大廚William Girard帶來一系列精緻時令白露筍菜餚。菜單以自遠古時代起已極受埃及人、希臘人及羅馬人鍾愛之白露筍入饌，配合William之精湛當代法國烹調藝術，將白露筍之獨特鮮味發揮至最高境界。

大廚 William 呈獻法國南部時令白露筍，帶領您進入觸動感官的美味之旅。WHISK 限定推出之白露筍系列展現經典與創新之完美混合。重點菜式包括**法國白露筍忌廉湯(HK\$165\*)**，溫暖之白露筍絲滑忌廉湯配上凍盤日本風煙三文魚卷及開心果香草鵝鶩蛋，淡淡東洋風加上冷熱兩極溫度對比，口感新鮮獨特；品嚐**烤法國小牛排(HK\$350\*)**，菜式破格地以清新白露筍切成意大利粉狀伴小牛掛排，配以卡邦尼汁及新鮮羊肚菌，巧妙地平衡小牛排之豐腴質感。

其他誘人菜式包括烤白露筍配水煮蛋及羊肚菌燉肉(HK\$220\*)、青豆椰菜花煙肉白露筍意大利燴飯(HK\$220)及白露筍配砵酒香草牛油汁烤蘇格蘭三文魚(HK\$280\*)，款式千變萬化，以迎合不同口味之食客。

限定推出之白露筍系列於**4月20日至30日**供應，萬勿錯過此最佳時機品嚐時令白露筍。查詢及訂座，請電**2315 5999**。

\* 另收加一服務費

#### 關於 WHISK

格調典雅舒適，提供以現代方式烹調、融合亞洲元素之精緻法式美饌。位於The Mira Hong Kong 5樓的WHISK由主廚 William Girard策劃，展示最優秀之廚藝及法國美饌，獲得大眾的高度讚賞及評價。您可於典雅舒適的主餐廳及貴賓房內，盡享主廚William以最新鮮的食材而精心設計的各项美饌。

WHISK的現代法國經典美饌採用頂級新鮮時令材料，提升菜色的質素，並展現廚師超凡的烹飪技巧。我們更為您精心挑選與菜色搭配的歐洲葡萄酒。WHISK可直接通往5樓的露天花園酒廊Vibes。

- 完 -



法國白蘆筍忌廉湯伴日本風煙三文魚卷及開心果香草鵪鶉蛋



烤法國小牛排及白蘆筍伴卡邦尼汁及新鮮羊肚菌

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](mailto:peggy.cheng@themirahotel.com)