

新聞稿

即時發佈

《米芝蓮指南 香港 澳門 2011》 Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒雲南珍品巡禮

(香港，2011年7月15日) Cuisine Cuisine at The Mira 米芝蓮二星食府之國金軒，於這個夏天7月1日至8月31日以獨特的現代方法呈獻雲南珍品 構成別具品味的高級中菜體驗。

中國五千年歷史，早已盛傳食療之效。米芝蓮二星食府之國金軒為大家獻上雲南珍品，將食療之傳統帶給各位貴客。大廚貼心地從雲南選出富有營養價值的矜貴食材，烹調出多款菜餚，精選推介包括：雞松菌露筍炒蝦球(HK\$330)、瑤柱桂花炒金蟲草 (HK\$280) 及 黑虎掌菌螺頭燉烏雞(HK\$480)等。配搭完美，無以尚之，營養與味道層次同樣豐富，是滋味無窮的選擇。

*所有另收加一服務費

訂座請電 2315 5222

About Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒

由名廚主理的現代正宗廣東名菜的 Cuisine Cuisine at The Mira，其雅緻時尚的室內設計一直延伸至 The Mira Hong Kong 的三樓。餐廳展示了一種傳統廣東烹飪秘法的用餐體驗，當中包括大廚的精巧手藝及高級食材的採用。Cuisine Cuisine at The Mira 的著名點題菜式更將美食烹調幻化成一種藝術，是廚師對不同季節性的食材及口味的一種尊敬表態。這裡提供多種葡萄酒，更備有專人酒侍服務，讓食客可品嚐來自世界各地的極品佳釀。

The Mira Hong Kong

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：

高灝言 (Nicole Ko)

傳訊部總監

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5329

電郵：nicole.ko@themirahotel.com

邱卓琪 (Elizabeth Yau)

公共關係主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5142

電郵：elizabeth.yau@themirahotel.com



雞松菌露筍炒蝦球



Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒主廚余經緯