

## 新聞稿

即時發佈

### Cuisine Cuisine at The Mira

#### 為您帶來多款全新創意點心菜譜及午市點心任食

(香港, 2011年07月15日) Cuisine Cuisine at The Mira 於這個夏季, 為各位貴客帶來一系列現代中菜及點心。行政總廚余偉經師傅, 將用他的天賦的精湛手藝及不斷革新的宗旨, 將美食烹調幻化成一種藝術, 以新口味喚醒各位的味蕾, 驅走悶熱!

蒞臨 Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒體驗余師傅精心炮製的創意點心, 精選推介包括: 矜貴的鮑魚燒賣皇(HK\$48)、以帶子及鮮蝦作餡料的玉龍太子餃(HK\$30)、新奇配搭以波菜搓成粉皮的碧綠帶子腸粉(HK\$68)、啖啖肉的金珠燒鵝咸水角(HK\$36)、及鮮甜的龍蝦湯海鮮脆麵(HK\$88 一位用)等。

為使各位顧客可以盡情享受多款精美點心, 國金軒更推出午市點心任食, 選取優質食材以確保品質一流。琳瑯滿目的點心即叫即蒸, 包括: 清甜的濃湯玉竹卷、散發啖啖香氣的黑松露野菌餃、上等的法國鵝肝荔芋角、及養顏的焗燕窩蛋撻等。國金軒打做的美食藝術, 定可一次過給你視覺及味覺的享受。

星期一至五 上午 11:30 - 下午 2:30 (公眾假期除外)  
每位 HK\$198

\*所有另收加一服務費

訂座請電 2315 5222

#### 關於Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒

以獨特的現代方法演繹廣東及中國各省美饌之高級中菜食府, The Mira 的國金軒帶來名聞中外的招牌菜式及點心系列, 構成別具品味的高級中菜體驗。

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。這裡提供多達 200 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 為 Design Hotels™、HIP Hotels、Tablet Hotels、Kiwi Collection、Minimo Hotels 及 The Chic Collection 之成員。

- 完 -

傳媒查詢，請聯絡：

**高瀨言 (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](mailto: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](mailto:elizabeth.yau@themirahotel.com)



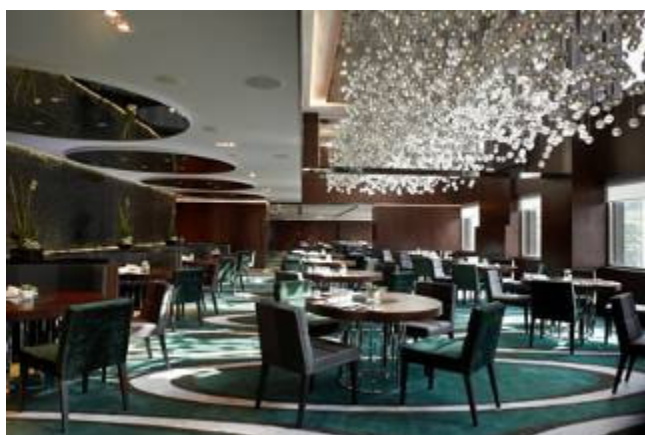
碧綠帶子腸粉



X.O醬煎巴馬火腿蘿蔔糕



龍蝦湯海鮮脆麵



Cuisine Cuisine at The Mira 國金軒