

新聞稿

即時發佈

傾慕.龍蝦 WHISK 呈獻現代法國龍蝦料理菜譜

(2011年8月15日, 香港) 鮮味的龍蝦一向是很多食客的至愛, 有見及此 WHISK 將於八月份推出「傾慕.龍蝦」菜譜, 選用時令的龍蝦作主打, 以最清新口味喚醒食客的味蕾, 驅走悶熱。

大廚 William Girard 只選取優質食材以確保菜餚品質一流。頭盤備有**紅菜頭及青瓜配杏仁西班牙涼菜汁龍蝦沙律(HK\$250)**, 清新開胃。主菜有**法式烤龍蝦(HK\$410)** 或 **龍蝦八角茴香意大利雲吞(HK\$190)**。雲吞內啖啖鮮甜結實的龍蝦肉, 加上八角茴香, 味道一拍即合, 令兩者的鮮甜都發揮得淋漓盡致。

富現代法式風味的 WHISK, 更寵愛女人。女士們於逢星期一至四晚將有另一個理由聚首一堂。晚餐時段惠顧 WHISK 之任何主菜美饌, 女士們將**免費獲贈一杯 Dehours Brut NV 法國香檳, 兼享受無限添飲***。

「傾慕.龍蝦」菜譜由8月22日至31日供應

*「寵愛.女人」優惠期由即日至8月31日

以上價目另收加一服務費

訂座請電 2315 5999

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 -



「傾慕·龍蝦」菜譜
紅菜頭及青瓜配杏仁西班牙涼菜汁
龍蝦沙律



WHISK 之室內環境

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



WHISK 之「寵愛·女人」推廣