

## 新聞稿

即時發佈

### WHISK之「酷愛·魚子醬」晚宴

於The Mira之獨家產品發行晚宴：“En-K de caviar” by Kaviari

(2011年9月20日，香港)：The Mira Hong Kong之WHISK欣然宣佈已成功榮獲“En-K de caviar” by Kaviari選為香港和澳門產品發行之指定晚宴場地，肯定了WHISK於業內的實力、優勢、食物及服務質素。最能突顯這別具一格的晚宴，WHISK邀請了知名魚子醬鑑賞家及Kaviari的行政總裁Raphaël Bouchez先生為客席嘉賓並分享他的成功之道。他多年的培植及鑑賞魚子醬的經驗，成就他今天高度榮譽的地位。

著名的魚子醬生產商Kaviari總部位於巴黎，是鱈魚魚子醬進口和生產國。世界上最有名的廚師都選Kaviari為原材料，而WHISK之大廚William Girard當然是其中一員，他更與Kaviari惺惺相惜，加上WHISK於香港贏盡口碑所以特選WHISK為產品發行晚宴之指定場地。

「En-K de caviar」或「En-K」是華麗時尚的典範，將最珍貴的15克的魚子醬真空包裝於的別緻型格錫盒內，配備一個特製專為享用魚子醬的匙羹，方便食家隨時隨地都可以享有星級滋味。它的蓋向側一推便打開，食用過程乾淨俐落，是一種全新的生活態度。Kaviari特選了兩種高尚的晶瑩魚子醬藏於這小寶盒中：Osetra，口味豐富、細膩動人；Kristal 口感十足、散發啖啖榛子味。除此之外，Kaviari更將傳統的魚子醬世界加添色彩，En-K總共有6種錫盒誘人顏色：經典及優雅的黑、金、銀；明亮及時尚的藍、紫紅色、粉紅色、蘋果綠，一次過給魚子醬食家視覺及味覺的享受。

「En-K」打破傳統並創造新派食法，令食家幾乎在任何場合、任何地點、在日間或晚上都可以品嚐迷人的魚子醬，創造一種令人垂涎的全新生活風格，亦將成為新世代送禮的不二之選，除可彰顯送禮者的高品味，相信收禮者亦感欣喜。

Raphaël Bouchez先生曾在亞洲和歐洲的高尚品牌工作，擁有豐富經驗的他於90年代初到巴黎Sonia Rykie負責策劃和發展分銷網絡。後來他一直為著名的魚子醬Hediard集團工作，繼而晉升為總經理處理商業管理業務工作。在此期間，Jacques Nebot先生幫助Raphaël Bouchez先生加入強大的伊朗市場商業網絡，令Kaviari於魚子醬市場紮穩根基並打響名堂。時至今日，世界上最精銳的廚師均選用Kaviari魚子醬，如Alain Ducasse、Yannick Alleno、Joël Robuchon及Guy Martin等。

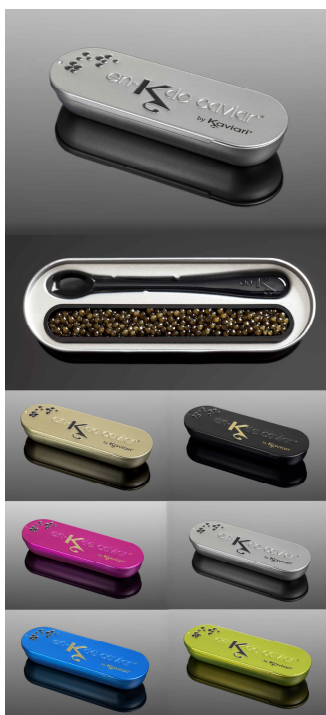
Kaviari，於世界盛名的豪華酒店及餐廳所選用，其中包括杜拜Burj Al Arab、新加坡Raffles、拉斯維加斯The Wynn Resort及東京The Okura等。由2011年10月3日至10月7日期間，於The Mira Hong Kong之WHISK也可享受到這金光耀眼的Kaviari魚子醬，配上清甜爽滑的法國生蠔和煙燻魚作最佳襯托，為晚餐畫上完美句號。

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。



### 華麗別緻型格錫盒

En-K de caviar®共有 6 種誘人顏色

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](mailto:nicole.ko@themirahotel.com)

#### Jakub Lewandowski

助理公共關係經理

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5181

電郵：[jakub@themirahotel.com](mailto:jakub@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)