

新聞稿

即時發佈

米芝蓮一星傳奇 - 散發精緻品味法國菜光芒 法國 5 星酒店 Villa Florentine 之食府 Les Terrasses de Lyon 大廚 Davy Tissot 為 WHISK 客席主廚

(香港，2011年11月15日) 歡迎米芝蓮一星傳奇，法國5星酒店Villa Florentine之食府Les Terrasses de Lyon大廚 **Davy Tissot** 由里昂遠道而來，於**11月21至26日**期間擔任WHISK客席主廚，親身演繹精緻法國品味菜譜。

名廚 Davy Tissot 於享負盛名的 Les Terrasses de Lyon 掌廚多年，一直以兼容傳統與創新之菜式見稱。其非凡法式烹飪技藝讓國家元首及政要之著迷，更獲得由法國總統頒發之飲食界最高榮譽「Meilleur Ouvrier de France」獎項，成就被一致應同。

名廚 Davy 特製精選三道菜午餐菜譜，重點推介如烤波士頓龍蝦及蘿蔔卷配柑橘及番茄薄片；烤血鴨胸伴無花果；蘿蔔配哥倫布綠茶鴨汁；及法式朱古力慕斯、可可酥餅配花生雪糕等，各款菜式盡顯其大師級烹調藝術及華麗的菜色設計，引領客人的味蕾至另一新境界。

限定晚餐菜譜盡顯大廚心思，推介如法式鮮蝦提拉米蘇；香煎北海道帶子配黑松露、榛子油及洋蔥汁；烤法國鱸魚配甘筍麵團、香辣紅菜頭蓉及馬拉特醬；香煎 M7 西冷和牛配牛肝菌法式多士及青蘋果汁；特濃咖啡甜點配香辣酥餅及肉桂雪糕等，必令您一試難忘。

另外，您亦可選擇點用自選菜譜，享受大廚 Davy 為客人度身訂造之正宗法式美味。推介菜式包括挪威乳龍蝦配荔枝及薄荷他他汁；牛油烤大蝦洋蔥及椰子汁；香烤黃慶肉柳配鵝肝、杏仁、沙參及熱情果汁；肉桂、焦糖杏仁配啤梨雪巴；或蘋果酥餅配脆皮軟糖及黑糖雪糕等，萬勿錯過傳統正宗法國滋味！

歡迎您於 2011 年 11 月 22 至 26 日期間蒞臨 WHISK 品嚐名廚精製的精緻法國品味菜，分設自選菜譜、每位定價 **HK\$1,188***之限定精選晚餐菜譜及每位定價 **HK\$508***之三道菜精選午餐可供選擇。

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 -

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

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



客席主廚 Davy Tissot



Davy Tissot 精緻品味法國菜