

新聞稿

即時發佈

米芝蓮二星傳奇食府Taillevent 大廚Alain Solivérès 作WHISK 客席主廚 現代法式美饌薈萃

(香港，2011年2月23日) 歡迎米芝蓮二星傳奇食府Taillevent之大廚 Alain Solivérès由巴黎遠道而來，於3月14至19日期間擔任WHISK客席主廚，親身演繹現代華麗法國美饌。

名廚 Alain Solivérès 於享負盛名的 Taillevent 掌廚超過八年，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、政要及國際名流等為之著迷，當中包括美國第 37 任總統尼克森(Richard Nixon)、西班牙超現實主義畫家薩爾瓦多達利(Salvador Dali)、前蘇聯國家領導人戈爾巴喬夫(Mikhail Gorbachev)、著名荷里活演員安祖蓮娜祖莉(Angelina Jolie)及畢彼特(Brad Pitt)等。

名廚Alain特製限定精選菜譜，重點推介如香檸刁草蛋黃醬伴蟹肉；蒸鮮鴨肝伴薄荷青豆；咖哩龍蝦意大利飯及澳洲M7和牛伴時令蔬菜等，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。

另外，您亦可選擇點用自選菜譜，享受大廚 Alain為客人度身訂造之正宗法式美味。推介菜式包括煙燻鰻魚伴酸甜紅菜頭、柚子及蘋果；椰汁咖哩烤美國緬恩龍蝦；香脆小龍蝦伴綠茶橘子醬；摩洛哥嫩鴿肉批伴小茴香、迷你甘荀孜然；及朱古力咖啡撻。萬勿錯過大廚之經典名菜 -- Taillevent 傳統焗鴨批。

歡迎您於 2011 年 3 月 14 至 19 日期間蒞臨WHISK品嚐名廚精製的現代法國盛宴，分設自選菜譜、每位定價HK\$1,280*之限定精選菜譜及每位定價HK\$460*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。

傳媒查詢，請聯絡：

鄭穎然 (Peggy Cheng)

公共關係經理

The Mira Hong Kong

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118號

直線電話：(852) 2315 5456

電郵：peggy.cheng@themirahotel.com



客席主廚 Alain Solivères



香檸刁草蛋黃醬伴蟹肉



朱古力咖啡撻