

新聞稿

即時發佈

Yamm 呈獻韓國美食之旅

(香港，2011年3月10日) – 寒去春來，為喚醒「沉睡」中的味蕾，Yamm 特意邀請來自著名韓國首爾樂天酒店 (Lotte Hotel) 的副行政總廚 Jo Yong Jun 及其韓國餐廳的主廚 Chun Young Jin 於3月14日至27日到訪，親身展現韓國之地道美味，為 Yamm 佈滿多國美食的自助餐桌加添另一新成員。

兩位客席大廚分別擁有超過 20 年及 15 年的豐富烹飪經驗，定必為客人帶來令人食指大動的滋味佳餚。傳統韓國風味食品如**正宗人蔘雞、即席烹調的韓式海鮮煎餅(可選材料大蝦、帶子或青口)、泡菜炒飯、辣醬炒迷你八爪魚及辣炒豬肉**等美食包羅萬有，讓客人挑戰韓式辛辣美味。其他重點菜式有**韓式炒年糕、豬肉餃子牛肉湯、韓式青口辣湯、炒海鮮粉絲及香辣蔬菜蕎麥麵**等。另設一系列精緻地道凍盤前菜，包括青瓜泡菜、辣醬芽菜豆腐及白蘿蔔沙律等，讓您一次過盡享正宗韓國地道風味。

除此之外，向受歡迎的日本特色美食如空運新鮮刺身(三文魚、海膽、劍魚腩、北寄貝及八爪魚等)、壽司及天婦羅；甚至海鮮凍盤(小龍蝦、帶子、蝦、青口、翡翠螺及琵琶蝦等)；雜綿串燒；新鮮沙律；風味喇沙；誘人甜品及 Mövenpick 雪糕均一應俱全，滿足您的口腹之樂。

Yamm 韓國美食之旅於3月14日至27日下午6時至10時期間供應。星期一至四每位 HK\$498，星期五至日及公眾假期每位 HK\$550，另收加一服務費。

查詢及訂座請電 2368 1111

關於 Yamm

Yamm 提供自助餐及自選菜單，為全天候供應多種環球及亞洲美食之國際廚房。由豐富自助早、午、下午茶及晚餐，以至日本、印度、東南亞及西方各國的特色佳餚，甚至自家製的美味甜點均一應俱全。

Yamm 面積偌大，餐廳室內設計創新別緻，配合矚目的燈光效果，並播放柔和音樂，營造私密舒適的環境。餐廳屢獲殊榮，呈獻令人垂涎的美食、餐飲、果汁及特色茗茶，締造無可比擬的滋味自助餐體驗。Yamm 獲讚譽為全城最炙手可熱的餐飲熱點之一。

位於 The Mira Hong Kong 地面層的自助餐餐廳 Yamm，室內裝潢別出心裁，提供國際佳餚料理，為酒店的重點美食基地。

傳媒查詢，請聯絡：

鄭穎然 (Peggy Cheng)

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 5456

電郵：peggy.cheng@themirahotel.com



韓式前菜



正宗人蔘雞



Yamm 室內裝璜