

新聞稿

即時發佈

二星『波爾多』傳奇 法國 5 星酒店 Hostellerie de Plaisance 大廚 Philippe Etchebest 為 WHISK 客席主廚 - 散發正宗創新精緻法國菜光芒

(香港，2012年2月1日) 歡迎米芝蓮二星傳奇，法國5星酒店Hostellerie de Plaisance之大廚Philippe Etchebest由Saint-Emilion遠道而來，於2月20至25日期間擔任WHISK客席主廚，親身演繹其享負盛名之創新精緻法國菜譜。

米芝蓮二星名廚 Philippe Etchebest 於首屈一指的 Hostellerie de Plaisance 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為法國人之著迷，在 2000 年獲得由法國總統頒發之飲食界最高榮譽「Meilleur Ouvrier de France」及於 2008 年榮獲二星米芝蓮名譽，成就被一致應同。

名廚 Philippe Etchebest 的烹調創作靈感來自我挑戰及技巧分享「我喜歡尋找新事物，考驗自己、測試能力和挑戰自己的技巧。」在大廚 Philippe 訪港期間，他精心設計盡顯心思、設計配搭新奇的誘人法國菜譜，喚醒各位食客的味蕾。

名廚 Philippe 特製精選三道菜午餐菜譜，頭盤、主菜及甜點各有三款任君選擇。重點推介如法國波爾多五大酒莊之一 Saint-Emilion 酒莊葡萄酒鹵鵝肝配磨菇意大利雲吞佐以黑松露汁，一次過品嚐兩款矜貴滋味；或試嚐水煮鱒魚配藜麥柚子蜜及荷蘭豆佐以茉莉花汁，散發啖啖清新花果香。最後甜品以新鮮蘋果、檸檬或朱古力為主題的幻想之作，甜蜜細膩。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。

晚餐菜譜方面限定四道菜菜譜及六道菜菜譜；推介如法國西南部鱒魚魚子醬配椰菜花及茜芹佐以鵝鶩蛋及青蘋果果凍，一凍一熱、一濃一淡是無以尚之的配搭；或有蠔中勞斯萊斯之美譽的法國 Gillardeau 生蠔伴蠔肉意大利雲吞配紫菜、杏仁蘋果酸辣醬及威士忌汁，香味四溢令你一試難忘。另一推薦是大西洋龍蝦配覆盆子醋及海鮮意大利粉，味道一拍即合，令兩者的鮮甜都發揮得淋漓盡致。

歡迎您於 2012 年 2 月 20 至 25 日期間蒞臨 WHISK 品嚐名廚精製的正宗創新精緻法國菜，分設自選菜譜、每位定價 HK\$888* (四道菜) 或 HK\$1,398*(六道菜)之限定精選晚餐菜譜及每位定價 HK\$608*之三道菜精選午餐可供選擇。

* 另收加一服務費

訂座請電: 2315 5999

午餐時段

中午 12:00 至下午 2:30

晚餐時段

晚上 6:00 至 10:30

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 Philippe Etchebest



Philippe Etchebest 正宗創新精緻法國菜