



HONGKONG AIRLINES  
香港航空

## 新聞稿

即時發佈

### WHISK 客席主廚 Ben O'Donoghue 展現昆士蘭風情

(香港, 2016 年 4 月 21 日): 盡情投入澳洲陽光的璀璨魅力! WHISK 於 **4 月 29 日至 5 月 2 日**誠邀澳洲星級名廚 Ben O'Donoghue 親臨 WHISK 演繹創意菜譜。來自布里斯班開設 Billykart 餐廳的客席主廚以悠閒輕鬆的風格、採用天然、昆士蘭食材烹調獨特鮮明的味道, 深受饕客喜愛。

主廚 Ben O'Donoghue 將於 WHISK 餐廳客席獻技三晚(4 月 29 日、30 日及 5 月 2 日), **精緻的晚餐菜譜**悉心搜羅費沙島加菲蟹、骷髏島虎蝦及昆士蘭石斑等當地食材入饌, 讓您的尋味澳洲之旅隨即啟航! 至於 **5 月 1 日中午 12 時至下午 3 時**舉辦之**澳洲主題週日早午自助餐**將於 WHISK 及 Vibes 舉行, 露天的當代設計定必令您陶醉不已。早午自助餐提供新鮮波士頓龍蝦、健怡沙律、自製麵包、燒烤美食及琳瑯滿目的芝士、甜點選擇! 主廚 Ben 更會為每位賓客於廚房即席烹調自選海陸主菜乙份!

晚餐菜譜於 WHISK 由即日供應至 **5 月 14 日**晚上 6 時 30 分至 10 時, 提供客席主廚悉心設計之 3 款特色小食及 6 款自選菜式。

是次活動乃由 The Mira Hong Kong 與美麗華旅遊、香港航空及昆士蘭旅遊及活動推廣局共同舉辦。

#### Instagram 有獎比賽

陶醉於客席主廚的特色菜譜, 感受陽光充沛的昆士蘭所孕育的垂涎滋味! 現凡由即日至 **5 月 14 日**惠顧晚餐或早午自助餐並上載照片至 Instagram, 即有機會贏取豐富獎品, 包括香港航空贊助**雙人來往香港至黃金海岸及雙人來往香港至開恩茲之商務艙或經濟艙來回機票**、The Mira Hong Kong 贊助 WHISK 週日早午自助餐及勃艮第之約等餐飲禮券。

#### 客席主廚品味菜譜 (自選菜式) | 4月29日至5月14日

##### 小食

昆布醃澳洲荷維灣帶子配鮮忌廉 (HK\$188)

香煎昆士蘭大魚配青蘋果凍、醃青瓜、茴香及鮮忌廉 (HK\$148)

費沙島加菲蟹配蟹肉木薯脆、椰子、柚子及芥末 (HK\$168)

##### 主菜

澳洲牛腰肉配焦糖洋蔥、烤芥末蔬菜及綠茶蛋黃醬 (HK\$338)

烤原條昆士蘭石斑 (HK\$318)

唐辛子烤澳洲虎蝦配香桃及牛油果沙律 (HK\$298)

香烤雞肉配香蒜蛋黃醬及托斯卡尼麵包沙律 (HK\$328)

燴五花腩肉配蘋果及薄荷沙律 (HK\$328)

焦糖麵鼓醃袋鼠肉配牛油果蓉及蔬菜脆 (HK\$288)

\*\*\*

## 澳洲主題週日早午自助餐 (主菜選擇) | 5月1日

費沙島加菲蟹配蟹肉木薯脆、椰子、柚子及芥末  
唐辛子烤澳洲虎蝦配香桃及牛油果沙律  
燴五花腩肉配蘋果及薄荷沙律

HK\$638 無限暢飲汽水及果汁

HK\$398 小童 (適用於3-11歲之小童)

另加 HK\$250 專享無限Moët & Chandon NV香檳及雞尾酒

所有價目另收加一服務費

訂座或查詢: 2315 5999 或電郵至 [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com) / [www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

九龍尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 5 樓 WHISK

### 有關主廚 Ben O'Donoghue

過往逾 20 年的餐飲生涯，Ben O'Donoghue 曾擔任主廚、電視節目主持人、作家、專欄作家及品牌代言人，逐漸成為澳洲最炙手可熱的星級名廚之一。繼與大廚 Curtis Stone 共同主持「Surfing The Menu」電視節目後，Ben 相繼參與「The Best In Australia」及「Drive Thru Australia」電視節目並擔任主持人。踏入 2016 年，他更於 Seven 網絡電視主持黃金時段播映之「Aussie BBQ Heroes」節目。Ben 總共撰寫了 4 本烹飪書，最新的作品乃於 2015 年 11 月推出之「Ben's Meat Bible」。同時，Ben 亦為 Delicious Magazine 撰文接近 10 年，並不時策劃及參與各式大型宴會活動，令其國際的知名度大增。2014 年，Ben 的首間餐廳 Billy Kart Kitchen 於布里斯班投入運作。隨著餐廳的巨大成功，第二間姐妹餐廳 Billy Kart West End 於 2015 年 11 月相繼開幕。

馳騁廚藝事業 20 年的 Ben 背後是一位典型的活潑父親。他過去曾於世界著名的餐廳工作，包括倫敦 River Café、Monte's Club 擔任行政主廚並與 Jamie Oliver 共事及 Atlantic Bar & Grill 餐廳擔任主廚。Ben 更曾獲邀於 2014 年二十國集團金融峰會為中國及美國等國家領袖及州縣縣長主理晚宴。

<http://benodonoghue.com> / <http://billykart.com.au/>

### 關於 WHISK

位於尖沙咀核心的 WHISK 乃三五知己共聚的不二之選。當代西餐廳悉心提供優質肉類、魚類及餐酒選擇，讓您於時尚的氛圍享受饕餮之樂！時令菜譜不時更新。安坐於時尚型格的室內裝潢，WHISK 除主餐廳更提供 4 間獨立貴賓廳。餐廳位於 The Mira Hong Kong 5 樓，同時連接茂綠緬梔樹交織的露天酒廊 Vibes，逢週日供應 WHISK 香檳早午自助餐的琳瑯美饌！

### 關於 The Mira Hong Kong

The Mira Hong Kong 坐擁 492 間客房，當中包括 56 間套房及特色套房。酒店坐落於香港心臟地帶——尖沙咀彌敦道，四周林立商業大樓、購物商場，以及餐飲和娛樂熱點。酒店交通便捷，鄰近港鐵站及天星碼頭。

The Mira Hong Kong 為 Design Hotels™、HIP Hotels、Tablet Hotels 及 Kiwi Collection 之成員。

[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)



Ben O'Donoghue 乃澳洲炙手可熱的星級名廚之一



WHISK 可連接茵綠的露天花園酒廊 Vibes，享受別具一格的

## 露天用餐體驗



WHISK 及 Vibes 露天早午自助餐享受



鬱鬱蔥蔥的露天花園酒廊 Vibes 設有寬敞的座椅

- 完 -

照片 [連結](#) 或傳媒查詢，請聯絡：

### 馬凱珊 (Agnes Ma)

市務部經理

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5574

電郵：[agnes.ma@miramar-group.com](mailto:agnes.ma@miramar-group.com)

### 高思文 (Keisha Ko)

資深市務主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5142

電郵：[keisha.ko@themirahotel.com](mailto:keisha.ko@themirahotel.com)