

## 新聞稿

即時發佈

# decanter at WHISK The Mira Hong Kong 品酒新領域

(香港 - 2016 年 9 月 19 日): 坐落於 The Mira Hong Kong 構建的時尚裝潢，**decanter at WHISK** 適合工作後放鬆身心，陶醉其中！晚餐前蒞臨 **WHISK** 品酌片刻，餐廳提供杯裝葡萄酒酒單及即製垂涎小食。尖沙咀的優越地理位置，乃工作伙伴或三五知己餐前小酌或舉辦品酒聚會的不二之選！

**型格別緻的品酒空間**乃啟發自晶瑩剔透的醒酒器，為賓客開拓一個盡情放鬆及沈澱繁忙工作的最佳角落。The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生表示：「煥然放鬆、沉醉於美酒及 **WHISK** 即製小食的餐饗之樂正是 **decanter at WHISK** 的創作理念。」

舒適的沙發、休閒的躺椅、隨性的擺設讓您輕易投入 **decanter at WHISK** 的歡愉氛圍，其不拘一格的當代設計，造就每一趟迥然不同的品酒歷程！

### 品味佳釀

安坐於無拘無束的舒適環境，**WHISK** 品酒師悉心挑選 **18 款優質杯裝佳釀選擇**。瑰麗的葡萄酒包括 **Grand Cru Riesling Alsace by Charles Sparr 2010** (每杯 HK\$120)、**Premier Cru Burgundy by Domaine Latour Giraud, Meursault 2012** (每杯 HK\$280) 以至紐西蘭馬爾堡及法國勃艮第產區低至 HK\$100 以下的優質佳釀。迷人的酒紅色誘惑則主要來自舊世界出品，由傳奇西班牙酒莊 **Vega Sicilia** (每杯 HK\$160) 以至意大利托斯卡納的標誌性旗艦品牌 **Tenuta dell'Ornellaia 2011**(每杯 HK\$400)均一應俱全。鐘情波爾多的品酒之士或入門新手則會傾情於法國頂級出品，如波爾多第二大品牌 **Echo de Lynch Bages 2010** (每杯 HK\$190)，以及來自波亞克的列級酒莊出品：榮獲 *The Wine Advocate* 酒評家 Robert Parker 先生高度評價為 94 分及 95 分的 **Château Pontef-Canet 2000** (每杯 HK\$430) 及 **Château Grand-Puy-Lacoste 2010** (每杯 HK\$300)。

所有瓶裝葡萄酒均按賓客需求提供醒酒服務，至於杯裝葡萄酒則有賴 **Coravin** 開酒器的獨特技術。**WHISK** 品酒師 William Fu 先生補充：「酒廊現正引入這款輕便的酒具，讓瓶裝酒於取酒後仍能保證其品質、味道及芬芳長達 3 個月。」

### 垂涎小食

一向著重食材的當代西餐廳 **WHISK** 供應 9 款「垂涎小食」，讓您輕易分享滋味。配搭清新的選擇包括**油甘魚薄片配青蘋果、柑橘及紫蘇**(HK\$88)；**海膽春卷配意大利米及香草**(HK\$78)；**波士頓龍蝦三文治配芒果、蘋果及洋蔥醬**(HK\$118)；**法式烤三文治配黑松露、火腿及芝士**(HK\$68)；**燉豬腩肉配蘋果及薄荷沙律**(HK\$88)及**美國黑安格斯牛肉片配芝士及自製薯片**(HK\$148/2 件)。餐廳主廚 Oliver Li 悉心設計精緻菜式，務求令個別賓客以至三五知己都可享受美酒佳餚的樂趣！

如要體驗更多 **WHISK** 嶄新的自選菜譜，不妨選擇移步至主餐廳大堂，陶醉於 15 款美輪美奐的驚喜美饌：由「**北京風味烤乳豬**」，顧名思義乃香脆的烤乳豬片配竹籠盛載的薄餅及海鮮醬、以至**燴五花腩肉意大利麵**及自製乾式熟成牛肉等。各適其適的葡萄酒選擇，令 **WHISK** 勇奪 *Wine Spectator* 2015 及 2016 年「Best of Excellence」殊榮。**WHISK** 每晚將演變成美酒配對的殿堂，嶄新開設的酒廊更是晚宴前奏的最佳樂章。

## 輕鬆氛圍

朱古力啡、時尚銀及芥末黃貫穿整個酒廊，別具一格的色調引領您步入寫意的品酒新領域。「**decanter at WHISK** 舒適輕鬆的格調造就各式會議、餐前聚餐、餐後小酌甚至是容納達最多 30 人之品酒聚會或活動！」The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生表示：「賓客從此可隨心所欲地享受美饌佳釀所帶來的餐飲驚喜，愜意迷醉其中！」

俯瞰鬱鬱蔥蔥的九龍公園景致及當代粵菜食府的時尚裝潢，decanter at WHISK 同時相連型格酒吧、酒窖及餐廳乾式熟成牛肉櫥窗。

酒廊盛載小食的碟子乃採用本地回收的玻璃瓶製造而成，而杯墊則以酒塞循環再造，完全貫徹酒店一直推崇的「重想、減少、再用及回收」環保理念。

## 資料概覽

營業時間: 週一至六，晚上 6 時 30 分至 10 時 30 分

侍餐時間: 晚上 6 時 30 分至 10 時

侍酒時間: 晚上 6 時 30 分至 11 時 45 分

座位: 20 – 30 位賓客

尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 5 樓 decanter at WHISK

活動查詢: +852 2315 5999 或電郵至 [whisk@themirahotel.com](mailto:whisk@themirahotel.com)

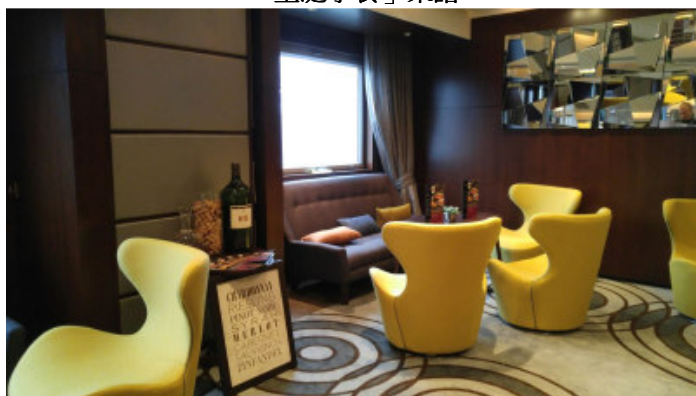
所有價目另收加一服務費。



一向著重食材的當代西餐廳 WHISK 供應琳瑯滿目的「垂涎小食」菜譜



味噌黑鱈魚配烤茄子及鯉魚湯



decanter at WHISK 時尚裝潢



寬敞舒適的座椅讓您從嶄新角度悠然欣賞餐廳的型格設計

### **關於decanter at WHISK**

decanter at WHISK乃The Mira Hong Kong開設的嶄新酒廊，提供18款杯裝佳釀選擇及WHISK即製佐酒小食，是舉辦任何會議、餐前品酌或品酒活動的最佳場地！

### **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餐饗之樂！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)

高清照片連結: [http://bit.ly/decanter\\_press](http://bit.ly/decanter_press)

傳媒查詢或索取照片，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)**

高級市務主任

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)