

## 新聞稿

即時發佈

### WHISK 呈獻品藝菜譜 延續藝術三月的品味歷程

**(香港, 2015年2月6日):** 為慶賀 2015 年國際藝術盛事相繼揭幕, 旗艦設計酒店 The Mira Hong Kong 之歐陸餐廳 WHISK 為您呈獻品藝菜譜, 並以香港巴塞爾藝術展的六個展館主題為設計概念。來自柏林、榮獲米芝蓮一星殊榮的餐廳主廚 Bjoern Alexander, 曾先後跟隨米芝蓮三星大廚 Schlosshotel Bensberg 餐廳之 Joachim Wissler 及 The French Laundry 餐廳之 Thomas Keller 學習廚藝, 讓您細意品嚐藝術新國度!

WHISK 主廚 Bjoern Alexander 於投身廚藝事業前, 曾於德國修讀藝術史。「我很慶幸我的人生由烹飪及藝術所組成, 這亦啟發了我從菜式概念至造型設計的創作靈感。」主廚 Bjoern Alexander 表示: 「菜譜乃建基於今年香港巴塞爾藝術展的六個展館主題為名, 以獨特質感及顏色對比開拓饕客的品藝歷程。由主菜的炫黑至甜品的字匯, 無一不與每道菜的展館主題互相呼應。」

#### WHISK 品藝菜譜

<b>[畫廊薈萃]</b> 太空	馬鈴薯配魚子醬及水晶 <i>Ruinart Blanc de Blancs Champagne Brut NV</i>
<b>[亞洲視野]</b> 雕塑	魷魚配青口及海藻
<b>[藝術探新]</b> 探索	紅菜頭 <i>Casanova di Nittardi Chianti Classico, Tuscany, Italy 2010/11</i>
<b>[藝聚空間]</b> 領域	香梨配鯖魚及榛子 <i>BiBi Graetz Bugia, Tuscany, Italy 2009</i>
<b>[光映現場]</b> 炫黑	和牛配黑蒜及黑藜麥 (另加 HK\$240 專享近江牛) <i>Bodegas Altanza Artistas Reserva, Rioja, Spain Special Vintage</i>
<b>[藝文出版]</b> 字匯	朱古力配椰子片及啫喱

6道菜菜譜 HK\$1,180  
品酒配對另加HK\$498  
所有價目另收加一服務費。

載譽為品酒殿堂的餐廳 WHISK 為您提供極致的餐酒配對, 讓您專享無與倫比的餐飲體驗。品酒師悉心挑選涵蓋著名藝術家的葡萄酒設計, 當中更囊括蜚聲國際的藝術大師傑作。輕呷巴塞爾藝術展的環球餐酒贊助 **Ruinart Blanc de Blancs 香檳**, 為晚宴揭開優雅而唯美的序幕!

**Casanuova di Nittardi Chianti Classico 2011**的酒瓶標籤乃由韓國當代著名藝術家金昌烈匠心設計，這亦是意大利酒莊與亞洲藝術家的首次合作。其作品總括了Fattoria Nittardi葡萄酒的酒標設計里程碑，這款2008年份的葡萄酒最初更誠邀德國作家Günter Grass設計。金昌烈向來主張極簡主義，以其著名的水滴畫完美勾勒出冬日意境。Fattoria Nittardi第31屆藝術展更成功展出62件作品，當中包括多名國際藝術家如Yoko Ono、Igor Mitoraj、Emilio Tadini、Eduardo Arroyo、Tomi Ungerer及Friedensreich Hundertwasser。

**BiBi Graetz Bugia 2009**乃意大利酒莊的出品，其釀酒師Bibi Graetz備受藝術熏陶並承傳了意大利及挪威的家族背景。此酒莊的葡萄酒更被載譽為意大利西北部托斯卡尼省的酒界新星。Bibi Graetz畢業於佛羅倫斯的藝術學院，並以Castello de Vincigliata家鄉的古老葡萄園為基礎發展釀酒業。他把對藝術的熱情傾注於酒瓶標籤的設計，這亦同時反映出他對釀酒的專注及熱誠：所有葡萄均以人手採摘，並確實描述風土、釀酒傳統及葡萄種類的特性。酒莊致力減少農田的葡萄產量，葡萄收成後將放置於開頂小木桶內發酵，最後存放於法國橡木桶加以陳釀。BiBi Graetz Bugia乃以吉廖島托斯卡尼沿岸種植的安索尼卡白葡萄品種釀製而成。其品質及色彩繽紛的酒標設計深受意大利品酒之士的讚賞，BiBi更把其中一款葡萄酒命名為「Testamatta」，蘊含瘋狂的含意，並獲*Wine Spectator*載譽為托斯卡尼最具玩味的葡萄酒之一。

當品酒體驗遇上兩款西班牙里奧哈產區紅葡萄酒，晚宴將變得更臻完滿！**Bodegas Altanza Artistas Reserva**富有Altanza酒莊的藝術美譽，並獲兩位享負盛名的西班牙藝術家設計酒瓶標籤。2004年釀製的出品由超現實主義藝術家Salvador Dalí力創，而2005年出品則由加泰羅尼亞建築師Antoni Gaudí包辦，其獨特的創作風格於巴塞的著名建築聖家堂表露無遺。

品藝菜譜供應期由**即日起至2015年3月31日**，星期二至六晚上6時30分至10時。

在線瀏覽[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)。訂座請電(852) 2315 5999或電郵至[dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)。

#### 關於 WHISK

格調時尚典雅，提供以當代方式烹調之歐陸美饌。位於The Mira Hong Kong內的WHISK由廚藝精英策劃，展示最優秀之廚藝及最頂尖的精緻當代歐陸美饌，獲得大眾的高度讚賞及評價。WHISK提供各國佳釀，另更備有專業侍酒師侍奉，讓食客可品嚐來自世界各地的極品佳釀。其貴賓廳及華麗的「主廚餐桌」格調高尚優雅，為客人帶來味覺及視覺上的極致享受。WHISK可直接通往5樓的露天花園酒廊Vibes。

#### 關於 The Mira Hong Kong

「Mira」的名字源自一顆身處太陽系深處的鯨魚座星宿(Cetus)，散發光芒。「Mira」於西班牙文意思為「高瞻遠望」，而於拉丁文則解作「完美、和平和繁榮」。酒店取名為「Mira」，擁有深層意義，目標明確。

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)



主廚於「藝術探新」的菜式中成功把紅菜頭轉化成不同的形態，過程引人入勝



Casanuova di Nittardi Chianti Classico, Tuscany, Italy 2011乃由著名韓國藝術家金昌烈匠心設計酒瓶標籤



「香梨配鯖魚及榛子」讓您盡情探索藝術的品味領域



彷如雕塑品的菜式「魷魚配青口及海藻」賦予您無窮的想像空間

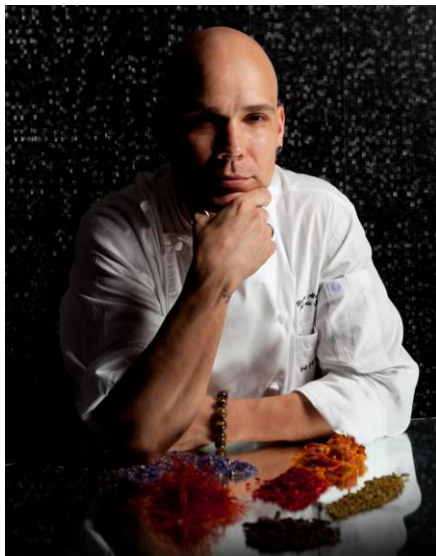




*Bodegas Altanza Artistas Reserva, Rioja, Spain 2005展示了加泰羅尼亞建築師 Antoni Gaudí的創作*



*Bodegas Altanza Artistas Reserva, Rioja, Spain 2004乃出自於超現實主義藝術家 Salvador Dali 的手筆*



*榮獲柏林米芝蓮一星殊榮的餐廳主廚 Bjoern Alexander，曾跟隨名廚 Thomas Keller 學習廚藝*



*WHISK的時尚設計於夕陽後演變成迷人的氛圍，乃香港五星酒店的品酒殿堂，提供最怦然心動的餐酒價格*

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)