

## 新聞稿

即時發佈

### The Mira Hong Kong 品味藝術 呈獻 WHISK 及 Vibes 尋藝之旅

(香港, 2016年2月29日): 投入三月藝術氛圍, 多項全城矚目的國際藝術盛事將先後舉行, 包括巴塞爾藝術展、亞洲當代藝術展及 Art Central Hong Kong, 展出來自亞洲、以至全球各地的當代藝術作品。一直以設計概念為先驅的 The Mira Hong Kong 為隆重其事, 呈獻 WHISK 品藝晚宴及 Vibes 注入藝術元素的特色雞尾酒, 供應期為即日至3月26日, 開拓藝術的無限可能!

#### 探索 WHISK 品譜菜譜及 Bibi Graetz 佳釀

位於 The Mira Hong Kong 的當代西餐廳 WHISK 設計時尚, 嶄新的菜譜讓您的感官與環球當代藝術品接軌, 提升品味至另一層次。餐廳烹調團隊的創作靈感來自德國的概念油畫、以時裝設計技巧創作的意大利雕塑及著名阿根廷藝術家匠心打造的金屬藝術展品。

為了令品藝享受更迥然不同, WHISK 品藝菜譜將會巧配著名意大利釀酒師及藝術家 Bibi Graetz 出產的托斯卡納佳釀! 釀酒師 Bibi Graetz 畢業自佛羅倫斯藝術學院, 傾注其創作的熱誠至嚴謹的釀酒過程。所有葡萄均以人手採摘, 低產量及獨特的風格深受品酒之士喜愛。每張酒瓶標籤更由 Bibi Graetz 悉心設計, 代表其每一幅抽象畫作。要欣賞更多 Bibi Graetz 的精彩作品? WHISK 將會於即日至3月26日期間展出多幅複製畫品, 與美饌相互呼應!

WHISK 的舌尖藝術由前菜「Five Nights」牽起序幕, 香脆的竹碳紫菜包裹了牡丹蝦、帶子、油甘魚、三文魚及吞拿魚等五種味蕾享受。垂涎的主菜「A Difference that Makes a Difference」更以日本 A4 和牛及朱古力入饌, 味道引人入勝。

#### FIVE NIGHTS

牡丹蝦、帶子、油甘魚、三文魚及吞拿魚

2013 Casamatta Bianco, Bibi Graetz, Tuscany, Italy

\*\*\*

#### LEAF

龍蝦、牛油果及榛子油

\*\*\*

#### CABANA

鴨肝、椰子及金橘

2011 "It's a Game" IGT Toscana Rosso, Bibi Graetz, Tuscany, Italy

\*\*\*

#### STRAW

小龍蝦及金不換

\*\*\*

## PUMPKIN

黑松露、大和豬及金蓮花

或

A DIFFERENCE THAT MAKES A DIFFERENCE (另加 HK\$250)

日本 A4 和牛及朱古力

2012 Soffocone di Vincigliata IGT Toscana Rosso, Bibi Graetz, Tuscany, Italy

\*\*\*

A MIDSUMMER NIGHT'S DREAM

果漾誘惑

6 道菜 HK\$890 (品酒配對另加 HK\$280)

價目另收加一服務費。

WHISK 品藝菜譜於即日至 3 月 26 日(星期一至六)晚上 6 時 30 分至 10 時供應。

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

預訂請電: 2315 5999 或電郵至 [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)

在線訂座: [www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

## Vibes x Absolut 藝術酒廊

隨著世界級藝術盛事即將展開，露天花園酒廊 Vibes 於即日至 3 月 26 日期間以各款注入藝術元素的特飲刺激您的感官神經，配以本地藝術家創意演繹，讓您情傾不已！

陶醉於 Vibes 第二屆舉辦的 **Absolut** 藝術酒廊，盡情感受充滿動感的街頭藝術及由 Vibes 調酒師 James Tamang 以 Absolut 伏特加調製的創意雞尾酒。其中三款更啟發自轟動全球的經典藝術作品，別具濃厚的藝術色彩！

「36 Views of Mount Fuji」雞尾酒糅合朱古力、香料、伏特加、浸漬士多啤梨及柑橘。而「I Love Mona Lisa!」雞尾酒則由瑞典伏特加、綠茶粉、白番石榴、芝麻、葡萄汁及香料製成，配以叫人難以捉摸的神秘微笑，令您愛不釋手。「達文西的作品屬受國際矚目，他的影響力伸延至今，締造百花齊放的藝術盛況。」James Tamang 補充：「時尚節拍乃 Vibes 對藝術的演繹，配以別具一格的雞尾酒，拓展醉人的藝術國度！」

\*\*\*

Young Hare

Absolut 伏特加、甘筍、玄米、花蜜及柑橘

36 Views of Mount Fuji

Absolut 伏特加、士多啤梨蔗汁、柑橘、朱古力、香料及糖

I Love Mona Lisa

Absolut 伏特加、抹茶、白番石榴、Nissin 及 Verjus 葡萄汁

Feel Electric

Absolut Elektrik 伏特加、菊花、柚子及薑黃

每杯 HK\$118

價目另收加一服務費。

\*\*\*

Vibes x Absolut 藝術酒廊於即日至 3 月 26 日晚上 7 時至深夜供應。

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

預訂請電: 2315 5999 或電郵至 [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)

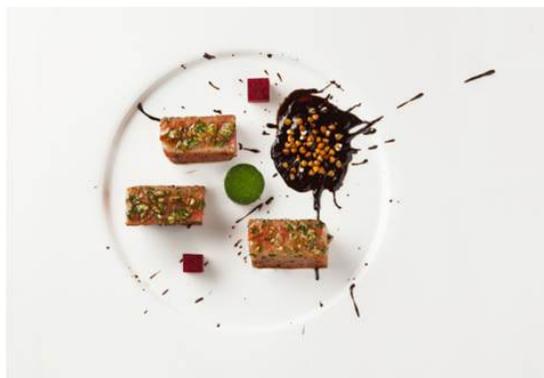
在線訂座: [www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)



Vibes注入藝術元素的雞尾酒: I Love Mona Lisa、36 Views of Mount Fuji 及 Young Hare (左至右)



Vibes第二屆舉辦的Absolut藝術酒廊



WHISK品藝菜譜: A Difference that Makes a Difference



WHISK品藝菜譜: Five Nights



著名意大利釀酒師及藝術家Bibi Graetz

- 完 -

#### 關於 Bibi Graetz

Bibi Graetz 採用土生土長的葡萄釀酒，其中的白葡萄品種 Ansonica 便是生長於托斯卡納海岸的吉廖島。按照傳統托斯卡納的耕耘方法，所有葡萄均以高密度的方式種植及使用天然的肥料以保持泥土養份。由於所有工序必須以人手處理，所以往往需要消耗大量的人力資源。Bibi 的葡萄酒以極富藝術性的酒標及「Testamatta」、「crazy head」等異想天開的名稱深受全球品酒人士的高度評價。「Testamatta」葡萄酒更於 2003 年波爾多 Vinexpo 獲選為最佳紅酒的殊榮。自此 Bibi 便正式由藝術家踏上釀酒師之路，成為聞名意大利的本土釀酒師之一。

## 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 Vibes

位於時尚設計酒店5樓的露天花園酒廊Vibes為節奏急速的當代旅客呈獻耳目一新的體驗。酒廊四周綴滿水道，流水潺潺，配以磨砂鋼製的荷花形火焰裝置及獨立貴賓座，猶如繁市中的世外桃源。Vibes提供別具一格的雞尾酒、中東水煙大師調製的果味水煙及精緻小食，讓賓客徹夜狂歡。酒廊逢週四上演中東風情表演，薈萃肚皮舞及唱片騎師注入之阿拉伯音域。

## 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)

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)