

新聞稿

即時發佈

國金軒 The Mira 新任主廚鄧浩宏師傅 勇奪香港旅遊發展局之 2016 年美食之最大賞「蟹組」金獎

(香港，2016 年 7 月 26 日)： 榮獲米芝蓮推薦之當代粵菜食府國金軒 The Mira 成功於比賽舞台綻放異彩，新任餐廳主廚鄧浩宏師傅憑藉創新菜譜於香港旅遊發展局舉辦之 **2016 年美食之最大賞「蟹組」** 奪取金獎殊榮！

為了發掘本地優質的粵菜食府，「美食之最大賞」持續提升香港餐飲業界的水平及創意。由主廚鄧浩宏師傅帶領的烹飪團隊匠心設計「稻穀望潮（新著）」，得獎菜式以傳統的籠仔蟹糯米飯為創作靈感，配以生炒海鮮糯米飯及先煲後焗的做法炮製蟹鉗，從而提升菜式的鮮味！

國金軒主廚鄧浩宏師傅入行逾 16 年，自少對粵菜情有獨鐘。鑑於過往豐富的根基及烹調的熱誠，鄧師傅喜愛以新鮮時令食材入饌，以嶄新的手法把傳統粵菜提升至另一層次！

The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生表示：「香港擁有五光十色的廚藝舞台，故此吸引了環球的美食旅客慕名而至。The Mira Hong Kong 十分榮幸獲頒是次獎項，並承諾繼續創作更多精緻美饌震撼賓客的味蕾享受。」



稻穀望潮(新著) – 勇奪香港旅遊發展局之 2016 年美食之最大賞「蟹組」金獎



國金軒主廚鄧浩宏師傅

尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 3 樓國金軒

預訂請電：+852 2315 5222 或電郵至 dining@themirahotel.com

在線訂座：www.themirahotel.com

關於國金軒 The Mira

以獨特的現代方法演繹廣東及中國各省美饌之高級中菜食府，The Mira 的國金軒帶來名聞中外的招牌菜式及點心系列，構成別具品味的高級中菜體驗。由名廚主理的現代正宗廣東名菜的國金軒 The Mira，其雅緻時尚的室內設計一直延伸至 The Mira Hong Kong 的三樓。餐廳展示了一種傳統廣東烹飪秘法的用餐體驗，當中包括大廚的精巧手藝及高級食材的採用。國金軒 The Mira 的著名菜式更將美食烹調幻化成一種藝術，是廚師對不同季節性的食材及口味的一種尊敬表態。這裡提供多達 300 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，令國金軒獲頒 2015 年 Wine Spectator 最佳卓越大獎。餐廳可俯瞰九龍公園的鬱鬱蔥蔥，與餐廳的時尚室內設計互相呼應。

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*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

www.themirahotel.com

- 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

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