

新闻稿

实时发布

国金轩 The Mira 呈献华丽「蟹」逅 陈年佳酿 金黄蟹宴

(香港, 2014年10月14日) 港人至爱的太湖大闸蟹载誉归来, 米芝莲推荐食府国金轩 The Mira 诚邀您莅临品尝个中滋味! 率先细味主厨洪志光师傅倾情创作的品味菜谱, 配搭调酒师悉心挑选的中国陈年佳酿, 令您的品味体验更无与伦比! 餐厅更同时供应大闸蟹自选菜式以供选择!

紫玉月光杯(HK\$268) - 艺术品般精致的菜式乃由茄子变奏而成, 主厨首先把茄子切段炸香, 并酿入南瓜粒、原粒带子及蟹粉, 最后于面层盖上椰丝蛋黄浆并高温焗至金香。别具匠心的菜式巧配古越龙山五年加饭(HK\$280/500毫升), 两者巧妙融合, 叫人赏心悦目。

原只清蒸大闸蟹(HK\$438/每只) - 每只蟹均足六两重, 带给您澎湃的甘香诱惑。配上以糯米及小麦酿制的越山仙雕二十五年(HK\$750/375毫升), 幽雅的芳香正好平衡蟹的腥味, 令蟹肉的鲜甜得以提升。

蟹粉白玉鲜蟹钳(HK\$368/每位) - 主厨特意搜罗重一斤半的肉蟹, 生拆蟹钳后随即泡油及注入上汤调味, 最后与渗透蟹肉精华的冬瓜及蟹粉一同享用, 滋味满溢。要令味道更富层次, 何不轻呷由品酒师推荐的古越龙山陈年花雕十年(HK\$650/500毫升), 酒香芬芳、沁人心脾。

蟹粉锅塌元贝皇(HK\$198/每位) - 选用日本鲜带子, 切半后加以自制虾胶, 以猛火煎至外脆内嫩, 最后伴以蟹粉, 香味四溢, 令人难以抗拒。经传统工艺精心酿制而成的会稽山花雕酒二十年(HK\$788/500毫升), 酒性柔和, 彷彿向您温婉地细欣二十年来酿酒的清醇点滴。

蟹粉狮子头(HK\$98/件) - 糅合创意及烹调技巧的诚意之作。主厨首先以二比八的比例混入蟹粉及猪肉, 搓成球状后放入清鸡汤慢火炖最少三小时, 肉质清嫩, 清香味醇。伴以传统手法酿制的越洲家酿十年陈瓷瓶(HK\$380/500毫升), 加暖后享用更能体验其醇厚的奥妙。

生拆蟹粉小笼包(HK\$55/件) - 乃传统美点的细腻演绎, 浑圆饱满的小笼包手工精细, 透薄的外皮锁住了黄金比例的馅料及浓郁丰盈的肉汁, 滋味不言而喻。此时配上琥珀色泽的越洲十年香雪(HK\$650/500毫升), 其馥郁芳香恰好衬托出蟹粉的鲜香, 两者结合相得益彰。

菜谱由即日至11月30日晚上6时至10时30分供应, 为您缔造一趟金灿丰腴的蟹宴盛会!

订座请电: 2315 5222

以上价目需另收加一服务费

以独特的现代方法演绎广东及中国各省美饌之高级中菜食府，The Mira 的国金轩带来名闻中外的招牌菜式及点心系列，构成别具品味的高级中菜体验。由名厨洪志光师傅主理的现代正宗广东名菜的国金轩 The Mira，其雅致时尚的室内设计一直延伸至 The Mira Hong Kong 的三楼。餐厅展示了一种传统广东烹饪秘法的用餐体验，当中包括大厨的精巧手艺及高级食材的采用。国金轩 The Mira 的著名菜式更将美食烹调幻化成一种艺术，是厨师对不同季节性的食材及口味的一种尊敬表态。这里提供多达 200 种葡萄酒，更备有专人侍酒服务，让食客可品尝来自世界各地的极品佳酿。

关于 The Mira Hong Kong

「Mira」的名字源自一颗身处太阳系深处的鲸鱼座星宿(Cetus)，散发光芒。「Mira」于西班牙文意思为「高瞻远望」，而于拉丁文则解作「完美、和平和繁荣」。酒店取名为「Mira」，拥有深层意义，目标明确。

The Mira Hong Kong 坐拥 492 间客房，当中包括 56 间套房及特色套房。酒店座落于香港心脏地带——尖沙咀弥敦道，四周林立商业大楼、购物商场，以及餐饮和娱乐热点。酒店交通便捷，邻近港铁站及天星码头。

The Mira Hong Kong 为 *Design Hotels*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成员。

www.themirahotel.com



紫玉月光杯



清蒸大闸蟹



蟹粉白玉鲜蟹钳



米芝莲星级推荐食府国金轩The Mira

- 完 -

照片[连结](#)或传媒查询，请联络：

马凯珊 (Agnes Ma)

市务部经理

地址：香港九龙尖沙咀弥敦道 118 号

直线电话：(852) 2315 5574

电邮：agnes.ma@miramar-group.com

高思文 (Keisha Ko)

传讯主任

地址：香港九龙尖沙咀弥敦道 118 号

直线电话：(852) 2315 5142

电邮：keisha.ko@themirahotel.com