

## 新聞稿

即時發佈

### 國金軒 The Mira 呈獻華麗「蟹」逅 陳年佳釀 金黃蟹宴

(香港, 2014 年 10 月 14 日) 港人至愛的太湖大閘蟹載譽歸來, 米芝蓮推薦食府國金軒 The Mira 誠邀您蒞臨品嚐箇中滋味! 率先細味主廚洪志光師傅傾情創作的品味菜譜, 配搭調酒師悉心挑選的中國陳年佳釀, 令您的品味體驗更無與倫比! 餐廳更同時供應大閘蟹自選菜式以供選擇!

**紫玉月光杯(HK\$268)** - 藝術品般精緻的菜式乃由茄子變奏而成, 主廚首先把茄子切段炸香, 並釀入南瓜粒、原粒帶子及蟹粉, 最後於面層蓋上椰絲蛋黃漿並高溫焗至金香。別具匠心的菜式巧配古越龍山五年加飯(HK\$280/500 毫升), 兩者巧妙融合, 叫人賞心悅目。

**原隻清蒸大閘蟹(HK\$438/每隻)** - 每隻蟹均足六兩重, 帶給您澎湃的甘香誘惑。配上以糯米及小麥釀製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, 令蟹肉的鮮甜得以提昇。

**蟹粉白玉鮮蟹鉗(HK\$368/每位)** - 主廚特意搜羅重一斤半的肉蟹, 生拆蟹鉗後隨即泡油及注入上湯調味, 最後與滲透蟹肉精華的冬瓜及蟹粉一同享用, 滋味滿溢。要令味道更富層次, 何不輕呷由品酒師推薦的古越龍山陳年花雕十年(HK\$650/500 毫升), 酒香芬芳、沁人心脾。

**蟹粉鍋塌元貝皇(HK\$198/每位)** - 選用日本鮮帶子, 切半後加以自製蝦膠, 以猛火煎至外脆內嫩, 最後伴以蟹粉, 香味四溢, 令人難以抗拒。經傳統工藝精心釀製而成的會稽山花雕酒二十年(HK\$788/500 毫升), 酒性柔和, 彷彿向您溫婉地細訴二十年來釀酒的清醇點滴。

**蟹粉獅子頭(HK\$98/件)** - 糅合創意及烹調技巧的誠意之作。主廚首先以二比八的比例混入蟹粉及豬肉, 搓成球狀後放入清雞湯慢火燉最少三小時, 肉質清嫩, 清香味醇。伴以傳統手法釀製的越洲家釀十年陳瓷瓶(HK\$380/500 毫升), 加暖後享用更能體驗其醇厚的奧妙。

**生拆蟹粉小籠包(HK\$55/件)** - 乃傳統美點的細膩演繹, 渾圓飽滿的小籠包手工精細, 透薄的外皮鎖住了黃金比例的餡料及濃郁豐盈的肉汁, 滋味不言而喻。此時配上琥珀色澤的越洲十年香雪(HK\$650/500 毫升), 其馥郁芳香恰好襯托出蟹粉的鮮香, 兩者結合相得益彰。

菜譜由即日至11月30日晚上6時至10時30分供應, 為您締造一趟金燦豐腴的蟹宴盛會!

訂座請電: 2315 5222

以上價目需另收加一服務費

## 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。由名廚洪志光師傅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 200 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，讓食客可品嚐來自世界各地的極品佳釀。

## 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。酒店座落於香港心臟地帶——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*<sup>TM</sup>、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)



紫玉月光杯



清蒸大閘蟹



蟹粉白玉鮮蟹鉗



米芝蓮星級推薦食府國金軒The Mira

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)**

傳訊主任

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)