

the mira
HONG KONG

Yamm


BLUE ELEPHANT
Royal Thai Cuisine


ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

Miramar Travel
美麗華旅遊
恆基兆業地產集團成員

amazing
THAILAND


DITP
Department of International Trade Promotion
Ministry of Commerce, Royal Thai Government


HONGKONG AIRLINES
香港航空

新聞稿

即時發佈

Yamm 泰國潑水節饗宴 誠邀 Blue Elephant 主廚呈獻地道泰式風情

(香港, 2016 年 4 月 5 日): 為慶賀泰國潑水節, 位於 The Mira Hong Kong 之屢獲殊榮自助餐殿堂 Yamm 連續第二年舉辦泰國主題自助餐, 推廣期為 2016 年 4 月 5 日至 30 日。Yamm 除了供應泰籍主廚 Danita Srisuwan 各款琳瑯滿目的創意菜式, 更呈獻 Blue Elephant 餐廳聞名國際的傳統皇室泰菜。創辦 Blue Elephant 的首席主廚 Nooror Somany Steppe 更會蒞臨 Yamm 為自助晚餐隆重揭幕。

是次活動乃由泰國旅遊發展局及美麗華旅遊合辦, 並獲 Sanpellegrino 及香港航空慷慨贊助。Yamm 將會開放各個即製烹調專區, 配以上映至 4 月 10 日之傳統泰國舞蹈表演, 讓您盡情投入泰國節慶的歡欣。

餐廳 4 月 5 日開幕派對的剪綵儀式有幸誠邀泰國政府商務副會長 Suvit Maesincee 博士; 泰國政府商務常任秘書長 Chutima Bunyapraphasara 女士; 駐港泰國領事館總領事 Aroon Jivasakapimas 先生; 駐港泰國領事館(商務部)商務專員及領事 Wittayakorn Maneenetr 先生; 泰國政府旅遊局香港辦事處總裁 Titiporn Manenate 女士; 香港航空首席商務官李殿春先生; 香港航空商務部(營業及市場部-香港)總經理吳彤先生; 美麗華旅遊總經理李振庭先生及 The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生一同為活動主持儀式。

「自 Mrs Nooror 於 1980 年首次於歐洲開設 Blue Elephant 餐廳, 其品牌便轉瞬成為蜚聲國際的著名餐廳品牌, 於全球各地提供傳統泰國菜式。」The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生表示: 「酒店熱切期待 Yamm 呈獻傳統泰國滋味, 感謝合作伙伴的鼎力支持, 印證 The Mira Hong Kong 的優質自助餐水平。」

泰國饗宴自助晚餐主題首度呈獻 5 款由主廚 Nooror 設計之傳統泰國菜式, 包括香炒豬腩豆角配 Blue Elephant 紅咖哩醬; 綠咖哩雞肉; 脆魚配泰國青芒果; 椰子紫莓香米配香蔥牛肉及泰國木瓜沙律以及芒果糯米飯。菜式均由 Blue Elephant 客席大廚 Hansa Sookkamme 的專業指導下烹調, 保證食饗品嚐最正宗的泰國風情。

來自清邁的泰籍主廚 Danita Srisuwan, 於 2010 年加入 The Mira Hong Kong 前曾於曼谷半島酒店等多間著名五星酒店任職。啟發自家族食譜的創作靈感, 主廚 Danita 為您重新演繹各款傳統的泰式美饌!

由美味的咖喱以至誘人的甜品，泰籍主廚 **Danita** 善長以新鮮香草、香料及自製調味以烹調迥然不同的地道滋味！菜式包括泰式辣椒醬焗魚、香辣紫莓香米香草沙律、香辣椰子雞湯、咖哩牛肉配蕃薯及花生、千層糕、椰汁西米糕及南瓜吉士！

每道菜式均選用泰國原材料入饌，獨特芳香的紫莓香米便是最佳的引證。紫莓香米呈長型、是一種深紫色、並由黑米及茉莉香米混和培植而成的有機米種，蘊含豐富的抗氧化成份有助健康。

餐廳更同時供應即炒泰式河粉、即切豬頸肉伴辣酸子醬、香草冬蔭功湯及新鮮搗碎木瓜沙律。要令味蕾歡喜若狂，又怎少得冰鎮波士頓龍蝦、即開生蠔、即製日本壽司及鐵板燒？配以各國芝士、風乾肉類、以及誘人甜點及朱古力噴泉，令您回味無窮。

最後，不妨以迷人紫紅的蝶豆花青檸汁、泰國羅勒籽香茅特飲、泰式奶茶及源自華欣山丘的 **Monsoon Valley** 餐酒選擇為晚宴劃上完美句號。

「探索泰國美饌」Instagram 有獎比賽

這個潑水節，享受 Yamm 悉心烹調的泰國滋味，更有機會獲取 **The Mira Hong Kong** 及合辦機構呈獻之豐富獎品：香港航空贊助曼谷雙人商務及雙人經濟來回機票；**Blue Elephant** 贊助曼谷或布吉 **Blue Elephant** 半日烹飪班兩堂；曼谷及布吉 **Blue Elephant** 晚餐禮券價值泰銖 THB 5,000 及 **The Mira Hong Kong** 贊助餐飲禮券 5 張總值 HK\$8,000(各價值 HK\$1,600)。比賽結果將會於 5 月 3 日於酒店社交媒體上公佈。詳情請瀏覽酒店網站。

4 月 5 日至 30 日，晚上 6 時 30 分至 10 時。

HK\$668 (成人) HK\$398 (小童) | 星期一至四

HK\$718 (成人) HK\$428 (小童) | 星期五至日、公眾假期及前夕

*小童價目適用於 3 至 11 歲之小童；所有價目另收加一服務費

尖沙咀彌敦道 118 號 **The Mira Hong Kong** 地下大堂 Yamm

預訂請電 +852 2315 5111 或電郵至 dining@themirahotel.com

在線即時訂座: www.themirahotel.com

關於 **Blue Elephant** 及首席主廚及創辦人 **Nooror Somany Steppe**

Nooror Somany Steppe 乃 **Blue Elephant** 餐廳的靈魂人物，一直致力推廣泰國菜及文化至世界各地。出生自顯赫家庭，多元文化背景的交融及對正宗泰國菜的熱情，**Nooror** 於 1980 年選址歐洲布魯塞爾設立第一間 **Blue Elephant** 餐廳，轉瞬成為當地開設亞洲餐廳的表表者。自此以後，**Blue Elephant** 的餐廳藍圖遍佈世界各主要城市，12 間餐廳分別坐落於歐洲、中東及亞洲，由倫敦、杜拜、莫斯科以至雅加達均可見其蹤跡。每間餐廳滿載泰國風格的裝潢、藝術品及由泰國新鮮空運食材製成之傳統泰國菜式，讓饕客體驗地道的泰國滋味。

有別於歐洲的創業歷程，要於泰國本土開設泰菜餐廳對 **Nooror** 而言是一項重大的挑戰。憑藉 **Nooror** 的豐富創意，嚴格挑選泰國以至全球各地的優質食材入饌，配以舊殖民地的古舊建築，令曼谷 **Blue Elephant** 成功脫穎成為當地著名的餐廳之一。其廣受歡迎的程度更促使布吉 **Blue Elephant** 餐廳的落成。

Blue Elephant 餐廳旗下更設有 **La Porte des Indes**，乃設置於布魯塞爾及倫敦的印度餐廳。**Nooror** 曾於孟買著名的 **Taj** 酒店鑽研印度料理，配以華麗裝潢，令餐廳一直享負盛名。

www.blueelephant.com

關於 **Yamm**

Yamm 提供自助餐及自選菜單，為全天候供應多種環球及亞洲美食之國際廚房。由豐富自助早、午、下午茶及晚餐，以至日本、印度、東南亞及西方各國的特色佳餚，甚至自家製的美味甜點均一應俱全。**Yamm** 面積偌大，餐廳室內設計創新別緻，配合矚目的燈光效果，並播放柔和音樂，營造私密舒適的環境。餐廳屢獲殊榮，呈獻令人垂涎的美食、餐飲、果汁及特色茗茶，締造無可比擬的滋味自助餐體驗。**Yamm** 獲讚譽為全城最炙手可熱的餐飲熱點之一。位於 **The Mira Hong Kong** 大堂的自助餐餐廳 **Yamm**，室內裝潢別出心裁，提供國際佳餚料理，為酒店的重點美食基地。

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 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、東鐵站及天星碼頭，酒店與香港各區只近在咫尺；酒店亦毗鄰多間品牌專門店、大型購物商場、特賣店，以及高級餐廳。

屢獲殊榮之 MiraSpa 為 21 世紀嶄新的水療概念，由酒店管理。水療中心佔地 18,000 平方呎，集健身、美容及保健服務於一身，內設室內無邊際泳池及健身中心。

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

www.themirahotel.com

— 完 —



Blue Elephant 的首席主廚及創辦人 Nooror Somany Steppe



傳統泰國舞蹈表演，讓您盡情投入泰國節慶的歡欣



泰籍主廚 Danita Srisuwan 曾於曼谷多間著名五星酒店鑽研廚藝



泰國地道美饌包括香辣紫莓香米香草沙律



咖哩牛肉配蕃薯及花生



泰式辣椒醬焗魚



餐廳供應新鮮波士頓龍蝦及冰凍海鮮選擇



泰國傳統特飲及甜品包括蝶豆花青檸汁及南瓜吉士

照片連結: <http://we.tl/CSDRYmWrrN>

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