

## 新聞稿

即時發佈

### 國金軒 The Mira 金秋相聚 華麗「蟹」逅

**(香港, 2015年10月5日):** 一年一度的大閘蟹季節重臨 The Mira Hong Kong, 為饕客帶來豐盈的黃金誘惑! 國金軒主廚鄧家濠師傅悉心挑選太湖大閘蟹, 為您呈獻無可比擬的滋味蟹宴。

糅合創意的米芝蓮推薦食府國金軒, 以大閘蟹演繹出變化多端的獨特鮮味, 提供大閘蟹晚宴 (HK\$880/每位) 及蟹粉焗釀蟹蓋等六道菜自選菜譜, 讓您情傾不已。擷取創意的大閘蟹菜式縱橫味蕾, 鮮甜的口感於舌尖縈迴繚繞:

**蟹粉繪官燕(HK\$520/每位)** - 矜貴奢華的菜式乃由官燕變奏而成, 主廚首先生拆蟹肉, 放入預先燉製六小時的雞湯煮製, 最後添上滋補養生的官燕。品酒師更巧配會稽山花雕酒三十年, 為菜式瑰麗加冕。

**蟹粉焗釀蟹蓋(HK\$138/每位)** - 糅合創意及烹調技巧的誠意之作。主廚以蟹粉混和雞脾菇、甘筍及油條粒, 釀入蟹蓋後焗製八分鐘。別具匠心的菜式巧配古越龍山陳年花雕十年 (HK\$650/500 毫升), 兩者巧妙融合, 叫人賞心悅目。

**蟹粉扒脆皮阿拉斯加蟹肉餅(HK\$360/8 件)** - 選用阿拉斯加蟹, 拆肉後伴以蟹籽、洋蔥、鮮奶, 以腐皮包裹煎成餅狀, 並沾上脆漿炸至香口。最後點綴以蟹粉, 滋味滿溢。主廚匠心選用兩款不同的蟹種, 以深海蟹及淡水蟹進一步提昇菜式味道的層次。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。

**蟹粉蒸蛋白蝦球(HK\$380/6 件)** - 主廚選用新鮮大蝦, 拆殼後油泡保持爽口。而軟嫩的蛋白及爽滑的桃膠則互相輝映, 配上蟹粉營造豐富的口感。輕呷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, 令人垂涎三尺。

**蟹粉香蔥伴稻庭麵(HK\$178/每位)** - 當傳統的日本稻庭麵遇上油香豐腴的蟹粉, 將會迸發驚喜滿載的味覺享受。主廚悉心加入萵筍絲及自家烘乾磨製的紫薑粉, 從而消減蟹肉的寒涼感。品酒師建議配以越洲十年香雪(HK\$650/750 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\$60/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\$650/750 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。

原隻清蒸大閘蟹(HK\$360/每隻) - 每隻蟹均足六兩重，帶給您澎湃的甘香誘惑。

要令晚宴昇華，細嚐國金軒品酒師為兩款菜譜配搭的陳年佳釀，當中更蘊藏醇釀瑰寶會稽山花雕酒三十年。國金軒品酒師及餐廳經理William Chan表示：「佳釀陳年愈久，質感愈趨醇厚、甘甜及幼滑。餐廳更會預先溫熱佳釀，有助平衡蟹的油膩感，為賓客締造一趟妙不可言的蟹宴盛會。」

菜譜由即日至2015年11月30日，晚上6時至10時30分供應。

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](mailto:dining@themirahotel.com)  
在線預訂: [www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

### 華麗「蟹」逅晚宴菜單

生拆蟹粉小籠包拌松露窩筍  
越洲十年香雪

蟹粉焗釀蟹蓋  
古越龍山陳年花雕十年

桃膠菜膽燉鮮鮑  
會稽山花雕酒二十年

金勾醬星斑球  
越山仙雕二十五年

蟹粉香蔥伴稻庭麵

桂花薑茶湯丸

6 道菜每位 HK\$880\* (額外 HK \$340 專享中國古釀配對)  
菜式需最少二位賓客預訂。額外清蒸大閘蟹每隻 HK\$ 280。

以上價目另收加一服務費

## 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。由名廚鄧家濠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*<sup>TM</sup>、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

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

- 完 -



蟹粉焗釀蟹蓋



蟹粉蒸蛋白蝦球



**國金軒 The Mira 主廚鄧家濠師傅**



**國金軒 The Mira 由邁阿密著名室內設計師 Charles Allem 匠心設計，讓您的視覺盡享漫天玻璃球體及 Pamela Nielsen 當代藝術畫作的創意融合**

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)