

新聞稿

即時發佈

國金軒 The Mira 品味詮釋 呈獻週末點心早午餐

(香港, 2015年3月4日): 尖沙咀當代粵菜食府國金軒 The Mira 糅合創意, 隆重推出週末早午餐, 提供任食點心、甜品! 客人更可細味特別設計的精緻主菜及以礦泉水烹煮的茗茶! 要令氣氛昇華, 不妨選擇任飲汽酒及餐酒, 一同為週末喝采!

餐廳特別選用 Evian 礦泉水泡茶以加強純淨的天然茶味, 優質的茶種包括人參烏龍、珍藏舊普洱以及人手採集的伊朗玫瑰花, 並由經驗豐富的員工悉心侍茶!

主廚洪志光師傅重新詮釋傳統, 早午餐提供十款著名點心, 包括晶瑩鮮蝦餃、蜜汁叉燒腸粉、黑松露野菌餃及法國鵝肝荔芋角等。

賓客可從三款特色主菜中任選其一: **清宮藍莓骨**乃以秘製藍莓醬及宮保汁製成, 甜酸帶辣, 惹味可口; **香妃大蝦球**則選用五頭老虎蝦, 去殼沾以生粉後炸至外脆內嫩, 再配以自製香芒沙律醬; **酥炸松葉蟹鉗**以日本松葉蟹配搭鮮蝦剝製的蝦膠, 並包裹以麵包糠香炸, 金黃酥脆, 鮮甜味美。除了垂涎主菜, 每位賓客更可專享時令蔬菜及無限甜品。早午餐同時供應果汁汽水, 或餐酒汽酒, 讓假日的愉悅無限延長!

特選茗茶

珍藏舊普洱 - 屬黑茶類, 產於雲南省, 珍藏發酵和緩陳化。此茶呈深褐色, 香味醇厚, 可解膩、醒酒止渴。長期飲用可降脂肪及膽固醇, 加速新陳代謝。

人參烏龍 - 富有蘭花般的香味和甜味, 茶湯呈淡琥珀色, 味道芳香, 回味甘甜。此茶有助降低膽固醇, 促進消化。

清香南岩觀音王 - 乃頂級鐵觀音之一。茶葉經過低溫焙製, 呈花香味, 口感豐富, 濃郁持久。

鳳凰芝蘭單攪 - 屬青茶類, 產於廣東省, 乃烏龍茶中的名貴品種。茶味濃爽回甘, 芳香持久, 帶有天然花香。此茶具有清熱及幫助消化的功效。

伊朗玫瑰花 - 屬輕微發酵的花茶, 清新的花香有助緩和神經, 有助身體循環及消化系統。

國金軒 The Mira 週末早午餐逢星期六中午 12 時至下午 3 時供應，公眾假期除外。

每位 HK\$498* 專享無限果汁及汽水

另加 HK\$150* 專享無限餐酒

*價目另收加一服務費

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

預訂請電: +852 2315 5222 或電郵至 dining@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-



米芝蓮推薦食府國金軒 The Mira 主廚洪志光師傅



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



國金軒早午餐無限供應新鮮即製點心及甜品



珍藏舊普洱及人參烏龍等特選茗茶均以法國礦泉水沖泡，加強純淨的天然茶味

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