

新聞稿

即時發佈

Yamm 味遊香川縣

(香港, 2015年11月9日) 素來以風景如畫聞名的香川縣將於 11月9日至22日登陸自助餐殿堂 Yamm, 為您呈獻風土及傳統的完美結合。香川縣為出產日本一級烏冬的來源地。享負盛名的讚岐烏冬乃採用本地小麥製成, 質感滑溜, 而且極富煙韌口感。Yamm 是次特意與美麗華旅遊、香川縣政府及日本旅遊發展局合作, 推出香川縣盛產的美饌, 包括橄欖油甘魚、以逾 400 年傳統歷史釀製的特色醬油及甜美的金奇異果、壽司及刺身等, 讓您從味蕾的悸動戀上這片讚岐之國。

除現場烹調專區, 主廚更搜羅琳瑯滿目的日式美饌:

- 壽司: 橄欖油甘魚壽司、炙燒岩鹽油甘魚
- 刺身: 橄欖油甘魚
- 麵食: 讚岐烏冬配日本醬油、海鮮及蔬菜
- 爐端燒: 日本甜薯、日本青椒
- 甜點: 日本奇異果撻、日本奇異果奶凍配綠茶甜酒及日本奇異果香草布甸

意猶未盡? Yamm 供應即開生蠔、新鮮波士頓龍蝦、冰鎮蟹等鮮甜海鮮。同場更無限提供即煎鵝肝、各國芝士凍肉、亞洲美饌、綠茶白朱古力噴泉及特色甜品! 要體驗地道的日本飲食文化, Yamm 更提供一系列精選清酒, 讓您陶醉於香醇濃郁的天然米香之中!

11月9日至22日晚上6時30分至10時供應。

HK\$668 (成人) HK\$398 (小童) | 星期一至四

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

*小童價目只適用於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

在線訂座: www.themirahotel.com

WhatsApp 訂座: +852 9049 7122

查詢請電: +852 2315 5111 或電郵至 dining@themirahotel.com

所有價目另收加一服務費。小童價目只適用於3至11歲之小童。

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 —



聞名香川縣的橄欖油甘魚



讚岐烏冬質感滑溜，並極富煙韌口感



抹茶白朱古力噴泉



新鮮波士頓龍蝦及冰凍海鮮選擇

傳媒查詢或索取高解像度照片，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