

## 新闻稿

实时发布

### WHISK 诚献英国韦尔斯农场田野饕宴

**(香港, 2014 年 10 月 14 日):** 位于 The Mira Hong Kong 的当代欧陆餐厅 WHISK, 悉心于 10 月呈献英国韦尔斯农场之时令田野饕宴, 令宾客肆意细味个中的英伦风情!

向来钟情以食用香草入馔的主厨 **Bjoern Alexander** 悉心挑选野生植物配搭田野饕宴, 令菜式更添独特个性。

「香草乃从英国韦尔斯农场的灌木、草地、森林、以至沿岸地区采集而成, 并新鲜运抵餐厅。清新的香草唤醒野生肉类的鲜味, 令宾客一试忘怀!」WHISK 餐厅主厨 **Bjoern Alexander** 表示:「农场的经营宗旨更与餐厅的烹调理念不谋而合。」

英国韦尔斯农场位于以时令海产及内陆植物闻名的韦尔斯海岸, 并享觅食天堂的美誉。农场于 2000 年荣获有机认证, 以崭新的耕牧方式保育大自然。所有肉类均以传统的方式悬挂及风干, 以保证其优质味道及嫩滑肉质。

「秉承可持续的营运理念, 不但可保育大自然, 更为下一代培育出优质的肉类。」英国登比郡韦尔斯农场创办人 **Lord Newborough** 先生补充。

除广受食饕欢迎的寻味之旅及自选菜谱, 四道菜时令田野饕宴菜谱仅于晚餐时段供应, 提供三款野鹿及原只野鸽菜式以供选择, 价钱只需 HK\$260 起。

田野饕宴菜谱供应期由即日至 2014 年 10 月 31 日, 星期二至六晚上 6 时 30 分至 10 时。

#### 英国韦尔斯农场田野饕宴

野生鹿肉他他 配 黑醋栗及英国野生香草	HK\$260
野生赤鹿 配 火腿、野生香草、小红莓及腌制洋葱	HK\$280
野生麋鹿背 配 黑马铃薯、小红莓、红椰菜及青苹果 - 二人用	HK\$1,040
干草熏野鸽 配 椰菜及甜粟	HK\$380

在线浏览[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)。订座请电(852) 2315 5999或电邮至[dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)。  
以上价目另收加一服务费。



来自柏林的 WHISK 餐厅主厨 *Bjoern Alexander*，曾追随名厨 *Thomas Keller* 学艺，并荣获米芝莲一星殊荣，钟情以食用植物入馔，突出菜式的独特味道。



夕阳过后，WHISK 随即幻化品酒殿堂，提供低于全港五星级酒店食府的葡萄酒价格。

-完-

### 关于 WHISK

位于 The Mira Hong Kong 内的 WHISK 由厨艺精英策划，展示最优秀之厨艺及最顶尖的精致当代欧陆美馔，获得大众的高度赞赏及评价。餐厅格调时尚典雅，其贵宾厅及华丽的「主厨餐桌」为客人带来味觉及视觉上的极致享受。大厨精心挑选时令食材入馔，配以多款价格相宜的醇厚佳酿，为饕客带来难忘的餐饮体验。WHISK 可直接通往 5 楼的露天花园酒廊 Vibes。

### 关于 The Mira Hong Kong

「Mira」的名字源自一颗身处太阳系深处的鲸鱼座星宿(Cetus)，散发光芒。「Mira」于西班牙文意思为「高瞻远望」，而于拉丁文则解作「完美、和平和繁荣」。酒店取名为「Mira」，拥有深层意义，目标明确。

The Mira Hong Kong 坐拥 492 间客房，当中包括 56 间套房及特色套房。酒店坐落于香港心脏地带——尖沙咀弥敦道，四周林立商业大楼、购物商场，以及餐饮和娱乐热点。酒店交通便捷，邻近港铁站及天星码头。

The Mira Hong Kong 为 *Design Hotels™*、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成员。  
[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

照片[连结](#)或传媒查询，请联络：

**马凯珊 (Agnes Ma)**

市务部经理

地址：香港九龙尖沙咀弥敦道 118 号

直线电话：(852) 2315 5574

电邮：[agnes.ma@miramar-group.com](mailto:agnes.ma@miramar-group.com)

**高思文 (Keisha Ko)**

传讯主任

地址：香港九龙尖沙咀弥敦道 118 号

直线电话：(852) 2315 5142

电邮：[keisha.ko@themirahotel.com](mailto:keisha.ko@themirahotel.com)