

新聞稿

即時發佈

WHISK 誠獻英國威爾斯農場田野饗宴

(香港，2014年10月14日): 位於 The Mira Hong Kong 的當代歐陸餐廳 WHISK，悉心於 10 月呈獻英國威爾斯農場之時令田野饗宴，令賓客肆意細味箇中的英倫風情！

向來鐘情以食用香草入饌的主廚 **Bjoern Alexander** 悉心挑選野生植物配搭田野饗宴，令菜式更添獨特個性。

「香草乃從英國威爾斯農場的灌木、草地、森林、以至沿岸地區採集而成，並新鮮運抵餐廳。清新的香草喚醒野生肉類的鮮味，令賓客一試忘懷！」WHISK 餐廳主廚 **Bjoern Alexander** 表示：「農場的經營宗旨更與餐廳的烹調理念不謀而合。」

英國威爾斯農場位於以時令海產及內陸植物聞名的威爾斯海岸，並享覓食天堂的美譽。農場於 2000 年榮獲有機認證，以嶄新的耕牧方式保育大自然。所有肉類均以傳統的方式懸掛及風乾，以保證其優質味道及嫩滑肉質。

「秉承可持續的營運理念，不但可保育大自然，更為下一代培育出優質的肉類。」英國登比郡威爾斯農場創辦人 **Lord Newborough** 先生補充。

除廣受食饗歡迎的尋味之旅及自選菜譜，四道菜時令田野饗宴菜譜僅於晚餐時段供應，提供三款野鹿及原隻野鴿菜式以供選擇，價錢只需 HK\$260 起。

田野饗宴菜譜供應期由即日至 2014 年 10 月 31 日，星期二至六晚上 6 時 30 分至 10 時。

英國威爾斯農場田野饗宴

野生鹿肉他他 配 黑醋栗及英國野生香草	HK\$260
野生赤鹿 配 火腿、野生香草、小紅莓及醃製洋蔥	HK\$280
野生麋鹿背 配 黑馬鈴薯、小紅莓、紅椰菜及青蘋果 - 二人用	HK\$1,040
乾草燻野鴿 配 椰菜及甜粟	HK\$380

在線瀏覽 www.themirahotel.com。訂座請電 (852) 2315 5999 或電郵至 dining@themirahotel.com。
以上價目另收加一服務費。



來自柏林的 WHISK 餐廳主廚 *Bjoern Alexander*，曾追隨名廚 *Thomas Keller* 學藝，並榮獲米芝蓮一星殊榮，鐘情以食用植物入饌，突出菜式的獨特味道。



夕陽過後，WHISK 隨即幻化品酒殿堂，提供低於全港五星級酒店食府的葡萄酒價格。

—完—

關於 WHISK

位於 The Mira Hong Kong 內的 WHISK 由廚藝精英策劃，展示最優秀之廚藝及最頂尖的精緻當代歐陸美饌，獲得大眾的高度讚賞及評價。餐廳格調時尚典雅，其貴賓廳及華麗的「主廚餐桌」為客人帶來味覺及視覺上的極致享受。大廚精心挑選時令食材入饌，配以多款價格相宜的醇厚佳釀，為饕客帶來難忘的餐飲體驗。WHISK 可直接通往 5 樓的露天花園酒廊 Vibes。

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™*、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。
www.themirahotel.com

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)

傳訊主任

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