

新聞稿

即時發佈

國金軒 The Mira 以來自加拿大的可持續海產 品味詮釋尋鮮之旅菜譜

(香港, 2015年8月21日) 榮獲米芝蓮推薦之當代粵菜食府國金軒 The Mira 蒐羅加拿大東岸之優質食材, 並以大西洋四個省份的可持續發展海鮮, 於9月精心打造尋鮮之旅菜譜, 創意演譯傳統粵菜, 再次俘虜饕客的味蕾。

大西洋的海水清澈冰涼而不受污染, 野生海產鮮美多汁, 更符合海洋管理委員會 (MSC) 的國際標準認可為可持續海產。新任主廚鄧家濠師傅嚴選多款食材, 以鮮甜味美的海鮮美饌, 重新詮釋經典美味, 包括加拿大龍蝦、野生格陵蘭比目魚(大菱魷)、三文魚、野生捕獲珊瑚蚌(加拿大海參, 北部人稱之為紅海參), 以及棲息於大西洋、味道鮮甜, 營養價值極高, 並以可持續方式捕獲的藍青口, 更是加國最引以為傲的貝殼類海產。

所有海產, 均來自大西洋海岸的四大省份: 紐賓士域省、紐芬蘭及拉布拉多、新斯科舍省及愛德華王子島。四大省份環境天然優美, 當地漁民更致力推動創新的捕撈及養殖水產方法, 同時以可持續發展為經營漁業及水產養殖業的核心價值, 以確保海產無論在色、香、味, 甚至口感上, 自然散發出令人垂涎的豐腴味力。

大西洋為加拿大的天然資源, 被海洋管理委員會 (MSC) 的國際標準鑑定及認證為生態環境被受保護的可持續發展水域, 海水清澈冰涼, 孕育出珍貴鮮美的海產, 更是全球逾半國家新鮮龍蝦的來源地, 新鮮肥美的龍蝦乃深受本地食饕愛戴的海鮮之一。所有經認證的龍蝦, 貨源都是來自少量合資格、配有自家魚具, 並嚴格遵從可持續發展策略以捕撈或養殖的海鮮的漁民, 每隻龍蝦也經過嚴選, 大小不符合標準及已受孕的雌性龍蝦會被釋放及進行保育, 以維持漁業的可持續性。被捕獲的龍蝦亦會被安置於模擬其天然棲息地的生活環境, 以確保其於運送途中免受壓力。

尋鮮之旅將為期間限定菜譜，所有自選菜式將於 9 月 8 日至 20 日，晚上 6:30 至 10:30 期間供應。開幕禮當晚，酒店更邀請加拿大領事部為這趟尋鮮之旅揭開華麗序幕。

尋鮮之旅菜譜

欖菜鹽焗比目魚柳 HK\$268

香蔥油浸三文魚 HK\$180

川辣龍蝦球 HK\$128

蒸蛋白龍蝦 HK\$488

金勾醬白菌炒珊瑚蚌 HK\$278

陳皮雞湯浸青口 HK\$230

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

**價目需另加一服務費*

關於 Atlantic Canada Exports

加拿大大西洋，憑藉橫越加拿大高速公路之地利優勢，成為北美市場之門檻，其地段優越，往返歐洲各口岸，比任何東岸之口岸短 2 天航程。境內共有 4 個國際機場，每日提供無數來回各大城市之航班，為航運物流業提供發展基建。大西洋各省份以從事漁業及養殖水產業為主。各大省份環境天然優美，當地漁民更致力推動創新的捕撈及養殖水產方法，同時以可持續發展為經營漁業及水產養殖業的核心價值。當地公司亦對多元化及創意產物甚為支持，每天為世界超過 70 個國家提供逾 100 款捕撈及養殖海產。

www.atlanticcanadaexports.ca

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*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

www.themirahotel.com

-完-



香蔥油浸三文魚



蒸蛋白龍蝦



米芝蓮推薦食府國金軒 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

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