

新聞稿

即時發佈

COCO 型格朱古力月餅 伴您歡渡花月佳節

(香港, 2014年8月7日) 月滿佳節, The Mira Hong Kong 之型格餅店 COCO 為您呈獻獨具一格的時尚滋味, 讓您甜蜜滿盈。嶄新的月餅系列滿載「東方芬芳」, 糅合馥郁果香、新鮮香草及東南亞香料, 當中更包括觸動味蕾的麵鼓, 為您帶來扣人心弦的朱古力誘惑!

有別於一般傳統月餅採用蓮蓉及鹹蛋黃等熱量較高的食材, **The Mira Hong Kong 之行政糕餅總廚 Jean-Marc Gaucher** 擷取靈感, 創作多款悸動味蕾的層次配搭, 是您追求健怡及驚喜的不二之選。

所有月餅均選用優質朱古力外層, 並傾注濃郁芳香、東方色彩及迥然風味:

香茅 - 象牙白般的33%白朱古力包裹以香甜芒果蓉, 當中更注入新鮮薑汁及香茅, 清甜中隱隱滲透出微辛。

羅勒 - 泰國羅勒的幽香與紅桑子的芬芳緊緊交纏, 配以滿載豐富水果及乾果氣息的70%黑朱古力外層, 香甜中帶微辛, 叫人難以忘懷。

斑蘭 - 斑蘭的獨特芳香進一步提升椰子的香濃質感, 兩款緊扣的食材收藏於迷人芬芳的厄瓜多爾70%黑朱古力中, 令您回味不已。

麵鼓 - 加勒比海46%牛奶朱古力配麵鼓軟朱古力及香桃啫喱。當日式麵鼓遇上香桃及朱古力, 將會迸發出鹽與焦糖等火花四射的最佳配搭, 令每顆味蕾為之雀躍。

若要淺嚐朱古力月餅滋味, 別緻**迷你月餅**提供 4 款味道選擇, 是寵愛自己或饋贈親友的至臻享受。

匠心設計的月餅禮盒設有獨立包裝, 朱古力月餅每件 HK\$98, **4 件裝自選口味** HK\$388。要分享佳節滋味, 迷你版月餅每件 HK\$28, **12 件裝自選口味** HK\$288, 令您的心意盡顯不凡。

現凡於 **2014 年 8 月 31 日** 前提前預訂, 即可專享 **85 折** 佳節禮遇! 月餅換領專櫃設於 The Mira Hong Kong 地下大堂 COCO, 換領日期為 2014 年 8 月 15 日至 9 月 8 日。

如欲查詢或預訂, 請電 2315 5566 或電郵至 coco@themirahotel.com, 客人亦可瀏覽酒店網頁下載月餅訂購表格。

關於 COCO

The Mira Hong Kong 型格餅店 COCO 主打一系列設計獨特的蛋糕、新鮮焗製的甜點及別緻的朱古力，展現嶄新創作意念。此外，COCO 亦呈獻星級即磨咖啡，味道香濃，令人難以抗拒。設計 Atelier C+ 的香港室內設計師 Andrew Choy 及美籍時尚品味大師 Colin Cowie 攜手合作，為 COCO 打造猶如閃爍珠寶盒般的時尚獨特設計，綻放迷人氣息。

行政糕餅總廚 Jean-Marc Gaucher 曾於法國尼斯開設傳統法國麵包糕餅店，經歷勤懇鑽研並於法國東南海岸經營麵包業務後，他追隨名聞遐邇的國際糕餅名師 Didier Berlioz 遠赴紐約高級法國料理餐廳 La Panetiere 工作。及至過去十載，他遊走於曼谷、浮羅交怡、杜拜和澳門等地之豪華酒店獻藝，現已成為屢獲獎項殊榮的大師級糕餅名廚。

關於 The Mira Hong Kong

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。

酒店引領科技，由高速無線上網、Bose 客房音響、資訊娛樂系統、燈光調節、至兼容手提電腦充電的房內保險箱等，均讓賓客的住宿盡顯不凡。賓客更可免費享用智能手機，專享免費數據、本地國際通話及輕易連接個人化禮賓服務。

The Mira Hong Kong 為 *Design Hotels*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

www.themirahotel.com



4 款誘人月餅滋味包括香茅、羅勒、斑蘭及麵鼓



設計時尚的朱古力月餅
提供獨立或禮盒包裝，送禮首選

-完-

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