

新聞稿
即時發佈

WHISK 探索托斯卡尼 Banfi 品酒晚宴誠邀名廚 Domenico Francone

(香港 - 2016 年 11 月 3 日): The Mira Hong Kong 熱烈歡迎托斯卡尼 **Castello Banfi** 旗下餐廳 **La Taverna** 之客席主廚蒞臨，以地道的托斯卡尼菜式巧配屢獲殊榮的 Banfi 佳釀。客席主廚 **Domenico Francone** 將於 2016 年 12 月 1 日至 3 日掌舵酒店西餐廳 **WHISK** 三日，誠獻為期兩週的 **6 道菜品味菜譜**。為慶祝首晚舉辦之歡迎晚宴，當晚更會供應 5 款指定 Banfi 佳釀。除了品味菜譜，自選菜式更會於 12 月 2 日至 14 日之午餐及晚餐時段供應。

作為首次客席香港的烹飪之旅，主廚 **Domenico** 將會把構建於古堡地窖托斯卡尼餐廳的地道風味於 **WHISK** 重新綻放。菜譜採用**獨特食材**，完美反映蒙達奇諾的風土特性。由自製調味料，果味充沛的初榨橄欖油「Poggioalle Mura Fruttato Intenso」、以至每 24 個月轉換木桶陳釀 **Moscato** 及 **Trebbiano** 葡萄長達 12 年的「Condimento Balsamico Etrusco」意大利黑醋，其迥然的木質芬芳令您情迷不已。

無可比擬的品酒配對把 **6 道菜品味菜譜**發揮更淋漓盡致，時令的食材及廚藝的堅持亦同時把菜式水平提升至另一層次。*Cannolo di Branzino, Sedano e Melone* 乃香煎海鱸卷配蜜瓜及香芹，配以酒體豐厚、果味清爽的 *Castello Banfi 'Fontanelle' Chardonnay*。緊接的龍蝦自製意大利麵配香蒜番茄汁及芝士泡沫，則是經典意大利麵的當代變奏，其香草及香蒜番茄汁均為菜式帶來畫龍點睛之效。其他推介菜式包括意大利豬腩餛飩配豌豆汁及開心果。

萬眾期待的主菜必定是小牛肉二重奏(面腴及西冷)配蘑菇、馬鈴薯及田園蔬菜，並選用意大利享負盛名的 **Brunello di Montalcino** 烹調紅酒汁。美妙的用餐體驗又怎少得餐廳的馳名甜品 **CASTELLO** 意大利芝士蛋糕配雲呢拿雪糕？解構當中的意大利滋味，*Ricciarelli* 及 *Cantuccini* 等自製杏仁曲奇均是配搭咖啡或茶的最佳選擇！

酒莊象徵意大利仍保留原貌的壯麗地區，並獲聯合國世界遺產委員會評選為保護區域。La Taverna 首席主廚特別設計菜式，配合托斯卡尼 Brunello 地區以 100% Sangiovese 葡萄釀製的 **Castello Banfi** 佳釀。三款極致的托斯卡尼葡萄酒囊括 *Cum Laude 2012*，以悠長的餘韻獲酒評家 James Suckling 高度評價為 92 分；以及曾獲「*Wine Spectator*」讚揚其成熟果香及複雜香氣的 *Brunello di Montalcino 2011 DOCG*。獲獎無數的得獎酒莊 Castello Banfi 更曾先後獲 *Fodor's Guide* 及 *Wine Enthusiast* 雜誌分別評選為**歐洲首席葡萄酒之都**及 2001 年歐洲「**年度酒莊**」的殊榮。

「酒店熱切期待客席主廚 Domenico Francone 為 WHISK 展現的托斯卡尼滋味」The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生補充：「藉著誠邀屢獲殊榮的客席主廚蒞臨 WHISK，把地道的風土、時令及地道食材融入菜譜。WHISK 早於春季已與昆士蘭星級名廚 Ben O'Donoghue 合作推介當地明媚陽光孕育而成的美味食材。這與餐廳一直致力搜羅世界優質食材及迥然味道，並與饕客分享的理念不謀而合。」

首晚歡迎晚宴(12 月 1 日)價目包括 5 款指定 Banfi 佳釀，每位 HK\$888。6 道菜品味菜譜將會於 2016 年 12 月 2 日至 14 日(週一至六)晚上 6 時 30 分至 10 時於餐廳供應，每位 HK\$888(只限食物)，另加 3 款葡萄酒配對每位 HK\$358。而主廚 Domenico 自選菜譜則會於 2016 年 12 月 2 日至 14 日(週一至六)於午餐及晚餐時段供應。

預訂請電: 2315 5999 或電郵至 dining@themirahotel.com 在線預訂 www.themirahotel.com

九龍尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 5 樓 WHISK

所有價目另收加一服務費。

關於 WHISK

位於尖沙咀核心的WHISK乃三五知己共聚的不二之選。當代西餐廳悉心提供優質肉類、魚類及餐酒選擇，讓您於時尚的氛圍享受餐饗之樂！時令菜譜不時更新。安坐於時尚型格的室內裝潢，WHISK除主餐廳更提供4間獨立貴賓廳。餐廳位於The Mira Hong Kong 5樓，同時連接茂綠緬梔樹交織的露天酒廊Vibes，逢週日供應WHISK香檳早午自助餐的琳瑯美饌！

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。

The Mira Hong Kong為Design Hotels™、HIP Hotels、Tablet Hotels及Kiwi Collection之成員。
www.themirahotel.com



主廚 Domenico Francone



La Taverna 呈獻充滿地道色彩的托斯卡尼菜式



主廚 Domenico 採用新鮮時令的優質食材入饌



CASTELLO 意大利芝士蛋糕配雲呢拿雪糕



Castello Banfi Il Borgo 俯瞰托斯卡尼郊區的壯麗 Brunello 葡萄田園



La Taverna 乃構建於古堡地窖的經典托斯卡尼餐廳

高清照片連結: <https://drive.google.com/open?id=0B-u1ELAJQRCcMjE3UVI4RjU0TGM>
傳媒查詢或索取照片，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)

高級市務主任

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