

## 新聞稿

即時發佈

### Yamm 築地之夜 嚐「鮮」巡禮

**(香港, 2015年6月2日)** 自助餐殿堂 Yamm 為您呈獻以日本築地為主題的自助晚餐, 由壽司、刺身、鐵板燒、串燒以至拉麵均讓您讚嘆不已! 餐廳雲集東京魚市場的新鮮海鮮, 令每月一次的盛會更千載難逢! 率先預訂, 築地自助晚餐將於 6 月至 9 月首個週五晚上舉行, 萬勿錯過!

除現場烹調專區, 主廚更搜羅琳瑯滿目的日式美饌:

- 什錦魚生飯
- 日式串燒: 即燒日本青椒及紫薯
- 壽司: 三文魚、吞拿魚、海鹽香蒜烤牛及燒鰻
- 刺身: 赤蝦、北海道帶子、海膽、吞拿魚、黃尾魚、紅甘鯛及鱒紅
- 天婦羅: 海蝦、金菇及軟殼蟹天婦羅
- 鐵板燒: 香蒜和牛及日本帆立貝
- 稻庭烏冬及豚肉拉麵

意猶未盡? Yamm 供應法國及美國即開生蠔、新鮮波士頓龍蝦、冰鎮鱈場蟹腳等海鮮選擇。同場更無限提供即煎鵝肝、各國芝士凍肉、亞洲美饌、抹茶白朱古力噴泉及日本特色甜品, 當中包括抹茶芝士蛋糕、日本海綿芝士蛋糕、黑芝麻焦糖布甸、柚子批及甜薯窩夫等! 要體驗地道的日本飲食文化, Yamm 更提供一系列精選清酒, 讓您陶醉於香醇濃郁的天然米香之中!

6月5日(星期五)、7月3日(星期五)、8月7日(星期五)及9月4日(星期五), 晚上6時30分至10時  
HK\$788 (成人) HK\$498 (小童)

尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 地下大堂 Yamm

在線訂座: [www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

WhatsApp 訂座: +852 9049 7122

查詢請電: +852 2315 5111 或電郵至 [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)

所有價目另收加一服務費。小童價目只適用於 3 至 11 歲之小童。

#### 關於 Yamm

Yamm 提供自助餐及自選菜單, 為全天候供應多種環球及亞洲美食之國際廚房。由豐富自助早、午、下午茶及晚餐, 以至日本、印度、東南亞及西方各國的特色佳餚, 甚至自家製的美味甜點均一應俱全。Yamm 面積偌大, 餐廳室內設計創新別緻, 配合矚目的燈光效果, 並播放柔和音樂, 營造私密舒適的環境。餐廳屢獲殊榮, 呈獻令人垂涎的美食、餐飲、果汁及特色茗茶, 締造無可比擬的滋味自助餐體驗。Yamm 獲讚譽為全城最炙手可熱的餐飲熱點之一。位於 The Mira Hong Kong 大堂的自助餐餐廳 Yamm, 室內裝潢別出心裁, 提供國際佳餚料理, 為酒店的重點美食基地。

## 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 座落於香港心臟地帶——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、東鐵站及天星碼頭，酒店與香港各區只近在咫尺；酒店亦毗鄰多間品牌專門店、大型購物商場、特賣店，以及高級餐廳。

屢獲殊榮之 MiraSpa 為 21 世紀嶄新的水療概念，由酒店管理。水療中心佔地 18,000 平方呎，集健身、美容及保健服務於一身，內設室內無邊際泳池及健身中心。

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

[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)

— 完 —



Yamm 雲集東京魚市場的各款新鮮海鮮



即製什錦魚生飯



抹茶白朱古力噴泉



新鮮波士頓龍蝦及冰凍海鮮選擇

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