

新聞稿

即時發佈

WHISK 酒吧以創意雞尾酒牽起晚宴序幕

(香港, 2014 年 8 月 8 日) 精心挑選的珍稀烈酒、食用香草及自製糖漿調製的創意雞尾酒正式進駐米芝蓮推薦餐廳 WHISK。雞尾酒的清新與主廚 Bjoern Alexander 炮製的當代歐陸美饌互相呼應, 完美譜出一趟醉人的用餐體驗! 特色雞尾酒將限期供應, 讓您的味蕾為之嚮往!

WHISK 悉心調配之雞尾酒乃餐前酒的不二之選, 賓客可配搭嶄新的尋味之旅 4.1 菜譜或晚餐自選菜式。酒體層次分明, 結構複雜。每款雞尾酒均採用優質的酒品為基調, 並採用時令的香草打造視覺藝術, 以散發其截然不同的獨特個性。為配合尋味之旅菜譜的遊歷概念, 雞尾酒的主題更會環繞旅遊, 讓賓客的細膩感官遊走於迥然國度。

「**Rite of Passage**」是一種酸性泡沫雞尾酒, 注入源自加拿大洛基山脈冰川的冬小麥蒸餾而成的 Aylesbury Duck 伏特加, 配以自製甜菜頭及糖漿調製而成。賓客透過雞尾酒開拓 WHISK 尋味之旅的同時, 更可肆意探索舌尖的品味歷程。

輕呷沁人心脾的「**Summer Holiday**」雞尾酒, 享受微醺的醉人時刻! 雞尾酒糅合滿載士多啤梨芬芳的 VSOP 干邑、薑汁糖漿、薄荷、檸檬汁及薑汁啤酒, 甜美的色澤與醇厚的口感輕易俘虜女士們的歡心。

「**Three Day Weekend**」雞尾酒乃以 *Death's Door* 倫敦乾琴酒為基調, 中段口感的芫荽籽略帶微辛及柑橘芳香、餘韻則充斥著茴香籽的清涼觸感。香梨白蘭地和蜂蜜的口感互相交纏, 配以八角及茴香葉, 進一步提升雞尾酒的豐富層次。

採用屢獲殊榮的 *Diplomatico Reserva Exclusiva* 秣酒及橙酒配製而成的「**Road Less Traveled**」雞尾酒, 充份突顯香橙的獨特苦澀。與眾不同的自製香橙干邑為 WHISK 雞尾酒添上一抹香醇細膩的風情。

煥發身心的「**The Weary Traveler**」雞尾酒, 以浸透洋甘菊氣息的苦艾酒及梳打水調配而成, 飾以透徹的粉紅柚子薄片, 入口香醇, 清新怡人, 讓您於旅途或工作後得以尋覓心靈的慰藉。

WHISK 酒吧除了提供以上各款特色雞尾酒(HK\$80至HK\$88)及晚餐菜譜, 嶄新的酒單推介**每週精選佳釀**, 以怦然心動的價格進一步奠定品酒殿堂的地位。重點推介包括 *Perrier-Jouët Grand Brut NV* 香檳每杯HK\$95、*Ruinart Brut Rosé NV* 玫瑰香檳每瓶HK\$640、以及來自勃艮第的 *2009 Mâcon Fuissé Domaine Cordier Chardonnay* 每杯HK\$55或每瓶HK\$363。

WHISK 酒吧逢星期二至六, 晚上6時30分至10時30分晚餐時段供應創意雞尾酒。

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



時尚型格的 **WHISK** 酒吧乃賓客享用餐前雞尾酒的不二之選，駐場調酒師更會即席發揮創意，讓您體驗別出心裁的餐飲享受



WHISK雞尾酒糅合創意，與主廚**Bjoern**烹調當代歐陸美饌的概念不謀而合
(由左至右: The Rite of Passage、Road Less Traveled、Three Day Weekend 及 The Weary Traveler)

關於 WHISK

格調時尚典雅，提供以當代方式烹調之歐陸美饌。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。WHISK 提供各國佳釀，另更備有專業侍酒師侍奉，讓食客可品嚐來自世界各地的極品佳釀。其貴賓廳及華麗的「主廚餐桌」格調高尚優雅，為客人帶來味覺及視覺上的極致享受。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