

新聞稿

即時發佈

投入三月的藝術氛圍 品味注入藝術元素的美酒佳餚

WHISK 隆重呈獻品藝菜譜

與 room one 以當代藝術及香港文化為主題調製之品藝雞尾酒
為食饗奏出令人情傾不已的味歷之旅

(香港, 2017年2月27日):為慶賀3月份國際藝術盛事相繼揭幕, 旗艦設計酒店 The Mira Hong Kong 於3月8日至26日期間, 為您傾情演繹五光十色的香港都會魅力! 酒店之當代西餐廳 WHISK 將為食饗呈獻品藝菜譜, 而位於酒店大堂之時尚酒吧 room one 將同時推出以當代藝術及香港文化為主題調製之品藝雞尾酒, 奏出令人情傾不已的品藝之旅。為熱熾歡迎城中盛事, 酒店更將於開幕派對當晚, 以駐場唱片騎師為派對氣氛型格昇華, 並誠邀一眾品味非凡的食饗, 一同感受當代藝術的難抗魅力!

「生活 - 藝術 - 色彩」乃由 WHISK 主廚 Oliver Li 嶄新推出的品藝菜譜主題, 與餐廳的匠心設計, 拼湊出令人迷醉不已的滋味體驗。餐廳裝潢出自邁阿密名設計師 Charles Allem 手筆, 極具時尚型格。Charles Allem 更為建築界著名刊物 Architectural Digest's "AD 100" 中手屈一指的傑出設計師之一。

由畫家的調色盤幻化成餐桌上的美饌, 以6種色調, 配上以來自世界各地之優質食材, 淋漓演繹6道佳餚, 讓藝術和美食交織一場完美饗宴。

從日本的**禪綠**以鮮味無窮的赤蝦、口感豐盈的牛油果, 配上極緻奢華的亞魯加魚子醬為品藝盛宴滋味揭幕; 西班牙的**雅紅**以烤章魚、西瓜及紅菜頭呈獻熱情的豔紅, 為饗宴添上一口清新; 德國的**墨黑**, 以烤肉質鮮嫩的德國豬手, 配上香濃惹味的黑蒜及鼠尾草, 令饗客於品嚐藝術的國度流連忘返! 意猶未盡的老饗, 何不品嚐意國的**酷白**, 讓主廚以純白的意大利飯配場清新的白蘆筍, 伴上鮮甜蜆肉, 為滋味無限伸延!

情迷藝術, 蒞臨時尚大堂酒吧 room one, 向當代藝術及文化致敬! 陶醉於調酒藝術的氛圍, 輕呷以啟德機場、或九龍塞城命名的4款品藝雞尾酒! 每款雞尾酒更巧配滿載香港情懷的地道小食!

WHISK 品藝菜譜

3月8日至24日, 星期一至六, 晚上6時30分至10時正

HK\$890 - 6道菜晚宴 / HK\$690 - 4道菜晚宴

Room One 品藝雞尾酒

3月9日至26日, 下午4時至深夜

HK\$108

開幕派對

3月8日，晚上7時至9時

以 HK\$938 淨價，於 WHISK 品嚐 6 道菜品藝晚宴、於 room one 享用一杯品藝雞尾酒
門票現已公開發售。購票或訂座，歡迎瀏覽 www.themirahotel.com

WHISK

尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 5 樓

訂座或查詢，歡迎聯絡: 2315 5999 或 dining@themirahotel.com

Room One

尖沙咀彌敦道 118 號 The Mira Hong Kong 地下大堂

訂座或查詢，2315 5888 或 dining@themirahotel.com

所有價目另收加一服務費。

- 完 -

WHISK 品藝菜譜

MIDORI みどり (Japanese Green 禪綠)

Ama Ebi Shrimp Sashimi, Avocado, Avruga Caviar

ROJO (Spanish Red 雅紅)

Octopus, Watermelon, Beetroot

ROSÉ (French Pink 紅粉)

Pan Seared Landes Duck Foie Gras, Grapefruit

BIANCO (Italian White 酷白)

White Asparagus, Vongole, Oatmeal Risotto

SCHWARZ (German Black 墨黑)

Pork Knuckle, Black Garlic, Sage

or

Stone Grilled Japanese A4 Wagyu Beef Sirloin (Add \$250)

橙色 (Chinese Orange)

Blood Orange, Carrot, Coconut

Room One 品藝雞尾酒

Harbour Front (海濱廣場)

Rum, Fresh Lime Juice, Grapefruit Juice, Simple Syrup, Burnt Rosemary Twig, served with Chinese Sesame Cookies

Kowloon Walled City (九龍塞城)

Vodka, Fresh Lime Juice, Triple Sec, Lychee Liqueur, Salted Caramel, Hibiscus Syrup, Prosecco, Salt Flakes & Orange Bitters, served with Chinese Almond Stick

Flight to Kai Tak (啟德機場)

Tequila, Fresh Lime Juice, Orange Juice, Maple Syrup, Crème de Cassis, Fresh Kumquat, served with Roasted Sheets of Nori

Temple Street (廟街)

Vodka, Frangelico, Fig Liqueur, Lemon Juice, Simple Syrup, Prune Powder, served with Roasted Chinese Chestnuts

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

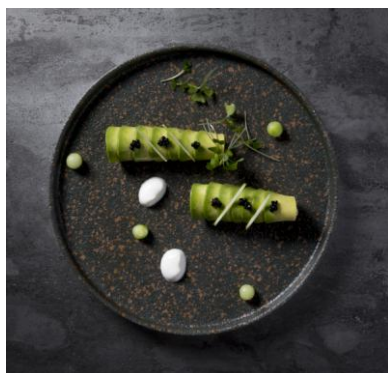
The Mira Hong Kong 坐擁492間客房，當中包括56間套房及特色套房。酒店坐落於香港心臟地帶——尖沙咀彌敦道，四周林立商業大樓、購物商場，以及餐飲和娛樂熱點。酒店交通便捷，鄰近港鐵站及天星碼頭。

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

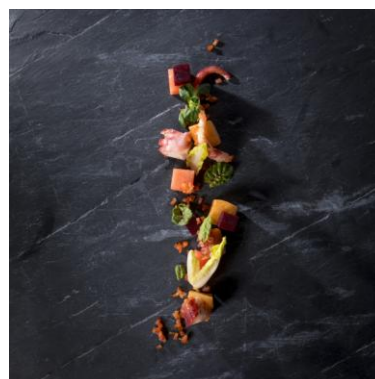
www.themirahotel.com

關於 Room One

放鬆. 傾聽. 閒談. 交際. 配合怡人的室內設計、招牌飲品及酒吧小食，Room One 能和諧地融入大堂的酒廊。Room One 的燈光效果舒適而別具魅力，加上駐場及客席 DJ 帶來的各種樂曲，是香港人一天繁忙工作過後，放鬆心情、聚首暢飲的不二之選。Room One 呈獻多款經典著名雞尾酒，以及來自世界各地的葡萄酒。此外，酒廊亦提供頂級亞洲酒吧小食。Room One 使人寬心的繭狀室內設計獨一無二，由香港 Atelier C+ 的室內設計師 Andrew Choy 及美國時尚生活巨匠 Colin Cowie® 合作主理。



MIDORI みどり (Japanese Green 禪綠)



ROJO (Spanish Red 雅紅)



ROSÉ (French Pink 紅粉)



BIANCO (Italian White 酷白)



SCHWARZ (German Black 墨黑)



橙色 (Chinese Orange)



Flight to Kai Tak(啟德機場)



Temple Street(廟街)



Harbour Front(海濱廣場)



Kowloon Walled City (九龍塞城)

– Ends –

高清照片連結: http://bit.ly/ART_INSPIRED_MIRA_PressKit

– 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