



## 新聞稿

即時發佈

### Yamm 泰國潑水節饗宴 讓您味遊泰國 品味傳統滋味

(香港, 2017年3月10日) 為慶賀泰國潑水節, 位於 The Mira Hong Kong 大堂屢獲殊榮之自助餐殿堂 Yamm 將於 4月5日至23日呈獻泰然國度滋味盛宴, 以精彩菜式為老饕於春日一新味蕾。Yamm 除了供應泰籍主廚 Danita Srisuwan 各款琳瑯滿目的創意美饌, 更將為品味人仕呈獻 Baan 曼谷地道泰國餐廳之推介菜式, 泰國星級名廚 Thitid Tassanakajohn 更為 Baan 泰國餐廳其中之餐廳創辦人, 其所打造之餐飲熱點, 包括於 Asia's Best 50 Restaurants 排行榜中, 名列第37位之時尚型格餐廳- Le Du。

於4月5至8日期間, Baan 曼谷地道泰國餐廳之總經理兼創辦人 Chaisiri Tassanakajohn 將帶領主廚 Samlee Chaiyota 悉心炮製家傳戶曉的正宗泰式滋味, 讓您從味蕾的悸動戀上泰國風情。一眾泰國舞蹈員亦將專程由泰國飛抵香港, 表演一連四天之傳統泰國舞蹈, 讓饗客於潑水節期間, 盡情體驗味覺及視覺的「泰」然享受。

身為 Baan 曼谷地道泰國餐廳創辦人之一, 泰國星級名廚 Thitid Tassanakajohn 以摩登演繹正宗泰式滋味聞名, 曾於多紐約多家星級食府學藝, 更師承於多家米芝連食府包括 Eleven Madison Park 及 Jean Georges 等。Chef Thitid 與 Chaisiri Tassanakajohn 攜手創辦 Baan 泰國餐廳, 以當地具可持續發展性之食材, 打造純樸細膩的滋味, 讓客人能夠以怦然心動的價錢享受非凡饗宴。

客藉主廚 Chef Chaiyota 更為 Yamm 匠心炮製四款菜式, 包括馬沙文咖哩、五香蛋焗五花腩、泰式冬蔭公配茉莉香苗及 Baan 泰國餐廳之推介菜式 - 免治風乾牛肉沙律, 拼湊出令人驚喜不已的泰然滋味體驗。

來自清邁的Yamm泰籍主廚Danita Srisuwan, 曾於多間著名五星酒店任職。為讓饗客味遊泰國, 品味多采多姿的地道風情, 更以世界各地為創作靈感, 揉合遠至落磯山的烹調操藝, 創製多款傳統泰式美饌, 讓您滋味滿載! 包括:即製泰式炒河粉、青木瓜沙律、烤豬頸肉伴辣酸子醬、泰式自家醬汁腰果炒雞肉、香葉泰式鯖魚生菜包配自家醬汁(Maing Pla Too)、泰國南部揉合鮮蝦及蝦乾炮製而成的滋味泰式蝦醬炒飯(Goong Phad Kapi)及來自泰國北部的泰式大樹菠蘿香辣豬肉沙律(Tum Ka Nun Moo)等。要令味蕾歡喜若狂, 又怎少得傳統泰式甜品! 嗜甜的您, 何不以青甜可口的龍眼紫莓香米布丁(Koa Pirk Lam Yai)或海鹽竹炭椰香布丁(Ka Nom Pirk Poon)為味力無限的下午劃上完美的句號!

是次活動乃由泰國旅遊發展局及美麗華旅遊合辦，並獲 Sanpellegrino 慷慨贊助。4 月 5 日開幕當日，各合辦機構更將派出代表，親臨酒店一同為活動主持開幕儀式。

**Yamm 泰式自助午餐**由 4 月 5 日至 23 日，每日 12 時至 10 時至 2 時 30 分供應。

星期一至五 每位 HK\$308 (成人) / HK\$178 (小童)

星期六 每位 HK\$368 (成人) / HK\$248 (小童)

星期日 每位 HK\$438\* (成人) / HK\$288 (小童)

\*價目已包括無限量供應汽酒

*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*

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

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

查詢及訂座請電: 2315 5111 or [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)

WhatsApp Bookings: 9049 7122

#### **關於 Baan 曼谷地道泰國餐廳 - 家傳戶曉的正宗泰式滋味**

Baan 曼谷地道泰國餐廳以炮製家傳戶曉的正宗泰式滋味聞名。餐廳乃由創辦人兼親兄弟 Chef Thitid 與 Chaisiri Tassanakajohn 攜手創辦 Baan 泰國餐廳，概念源為紀念其祖父及其家族與烹飪之淵緣。Baan 泰國餐廳嚴選食材，致力以當地具可持續發展性之食材，打造天然純樸細膩的滋味，讓響客可以怦然心動的價錢享受非凡饗宴。

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

#### **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*<sup>TM</sup>、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

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



**Baan** 曼谷地道泰國餐廳為饗客呈獻  
家傳戶曉的正宗泰式滋味



**Baan** 曼谷地道泰國餐廳之推介菜式  
免治風乾牛肉沙律



**泰籍主廚 Danita Srisuwan**  
曾於曼谷多間著名五星酒店鑽研廚藝



感受泰國潑水節慶典  
享受傳統泰國舞蹈的視覺藝術



**Yamm** 泰籍主廚 **Danita Srisuwan**  
傾情演繹各款傳統的泰式美饌



泰國地道美饌以營養充足的食材精心炮製  
包括泰式紫莓香米



泰國南部揉合鮮蝦及蝦乾炮製而成的  
滋味泰式蝦醬炒飯



香葉泰式鯖魚生菜包配自家醬汁

- 完 -

照片連結:

[http://bit.ly/ThaiTaste2017\\_Images](http://bit.ly/ThaiTaste2017_Images)

傳媒查詢，請聯絡：

**馬凱珊 (Agnes Ma)**

市務部總監

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)