

## 新聞稿

即時發佈

### COCO 華麗上演法式時尚甜點與下午茶 為品味人士淋漓演繹法國五月

(香港，2017年5月): 為慶祝法國五月同時為摯親甜蜜演繹母愛滋味，位於The Mira Hong Kong 酒店大堂之型格餅店COCO將為食饗施展甜蜜魔「法」！酒店法籍行政糕餅總廚Jean-Marc Gaucher 將於**5月1日至30日**期間，傾情打造嶄新概念的**時尚甜點**，由法式牛角酥至埃菲爾鐵塔造型的朱古力，為您型格呈獻花都魅力。想為摯愛饌盡親恩滋味？何不於瘋狂購物後，與摯愛的母親一同讓味蕾體驗一趟注入**法式風情的時尚下午茶**(供應期為**5月1日至6月30日**)，以舌尖品嚐法式風尚，陶醉於COCO精心巧製的瑰麗美點中！

於**5月1日至30日**，投入花都盛會，品味由行政糕餅法籍主廚 Jean-Marc Gaucher 悉心呈獻**4款**傾情滋味：

#### 艾菲爾鐵塔(Art-Eiffel \$25)

揉合 40% 越南白朱古力及芳香海鹽巧製而成

#### 法式時尚(French Fashion HK\$35)

以創意噴上 40% 白朱古力及 70% 黑朱古力的甜蜜高跟鞋

#### 法式牛角包(Le Croissant HK\$54)

朱古力野莓果慕絲

#### 法式母愛頌(Saint – Honore HK\$388)

極具法國潮流風格的酥餅小點

**精心炮製的全新法式時尚下午茶**，供應期由**5月1日至6月30日**，以時尚糕點盛載各種法式風味，由法籍行政糕餅總廚Jean-Marc Gaucher 匠心設計的多款甜美滋味，讓您與摯親好友甜蜜享受悠閒愜意的午後時光。醉心烘焙藝術的品味人士們大可以滿載健康滋味的**紅菜頭葡萄乾鬆餅**，配上果香四溢的**自家製玫瑰野草莓果醬**與**淡淡清香的法式檸檬撻**，為您展開法式「味歷」之旅！

不容錯過的**精緻甜點**包括：採用來自法國頂級的朱古力廠Valrhona出產的非洲象牙海岸朱古力與法國著名陳年干邑甜酒品牌Grand Marnier，巧製出兩款極具格調的法式滋味 – 味道香濃綿滑的法式朱古力慕絲及馬卡龍與香醇醉人的法國甜酒香橙泡芙，口感細膩獨特，為您解開法式甜點的訣竅秘方。

**下午茶鹹點**先以煙肉洋蔥蛋餅及磨茹忌廉芝士酥皮觸動您的味蕾，再用創意糅合充滿法式風情的食材，呈獻來自法國巴斯克區出產的巴約納火腿，配以無花果及菠菜麵包、熏香撲鼻的煙三文魚開心果蛋白杏仁餅，讓您從舌尖上走一趟法式之旅！

前臨 COCO 享受片刻悠閒，品味法式風尚下午茶。位於酒店大堂，時尚型格餅店 COCO 特色下午茶以手袋造型的下午茶架盛載，讓饕客於尖沙咀購物後悠然放鬆，享受瑰麗時光！

COCO 法式時尚下午茶下午 3 時至 6 時供應。客人可於週一至五及週日安坐於酒店大堂 COCO 型格餅店享用；或選擇於週六及 5 月 14 日(母親節當日)於 The Mira Hong Kong 5 樓之當代西餐廳 WHISK 細味下午茶。

### 法式時尚下午茶 自製鬆餅及果醬

- 紅菜頭葡萄乾鬆餅及忌廉
- 法式牛角酥 (採用法國 A.O.P. 認證優質牛油)
- 自家製玫瑰野草莓果醬

### 各式甜點

- 草莓忌廉撻
- 法國 Grand Marnier 甜酒香橙泡芙
- 法式 Valrhona 朱古力慕絲及馬卡龍
- 法式檸檬撻

### 各式鹹點

- 煙肉洋蔥蛋餅
- 巴約納火腿及無花果配菠菜麵包
- 磨茹忌廉芝士酥皮
- 煙三文魚開心果法式蛋白杏仁餅

### COCO 優質咖啡及茗茶 每兩位 HK\$428

所有價目另收加一服務費。查詢或預訂，請電 2315 5566 或電郵至 [coco@themirahotel.com](mailto:coco@themirahotel.com)。

### 關於 COCO

The Mira Hong Kong 型格餅店 COCO 主打一系列設計獨特的蛋糕、新鮮焗製的甜點及別緻的朱古力，展現嶄新創作意念。此外，COCO 亦呈獻星級即磨咖啡，味道香濃，令人難以抗拒。設計 Atelier C+ 的香港室內設計師 Andrew Choy 及美籍時尚品味大師 Colin Cowie 攜手合作，為 COCO 打造猶如閃爍珠寶盒般的時尚獨特設計，綻放迷人氣息。

行政糕餅總廚 Jean-Marc Gaucher 曾於法國尼斯開設傳統法國麵包糕餅店，經歷勤懇鑽研並於法國東南海岸經營麵包業務後，他追隨名聞遐邇的國際糕餅名師 Didier Berlioz 遠赴紐約高級法國料理餐廳 La Panetiere 工作。及至過去十載，他遊走於曼谷、浮羅交怡、杜拜和澳門等地之豪華酒店獻藝，現已成為屢獲獎項殊榮的大師級糕餅名廚。

### 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。

酒店引領科技，由高速無線上網、Bose 客房音響、資訊娛樂系統、燈光調節、至兼容手提電腦充電的房內保險箱等，均讓賓客的住宿盡顯不凡。賓客更可免費享用流動網絡裝置，全天候連接 4G 網路。

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

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



**COCO** 華麗上演法式時尚甜點與下午茶  
為品味人士淋漓演繹法國五月



以舌尖感受甜蜜魔「法」  
由推介健康滋味滿載的紅菜頭葡萄乾鬆餅，配上果香四溢的自家製玫瑰野草莓果醬與淡淡清香的法式檸檬撻，盡現時尚魅力！



酒店法籍行政糕餅總廚 **Jean-Marc Gaucher** 傾情演繹嶄新概念的時尚美點，  
於 5 月 1 日至 30 日，由法式牛角酥至埃菲爾鐵塔造型的朱古力，為您型格呈獻花都魅力。



位於酒店大堂的時尚型格餅店 **COCO** 呈獻各式瑰麗甜點

- 完 -

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 / 9781 8740

電郵：[agnes.ma@miramar-group.com](mailto:agnes.ma@miramar-group.com)

**鄭筠惠 (Carmen Kwong)**

助理市務主任

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118 號

直線電話：(852) 2315 5949

電郵：[carmen.kwong@miramar-group.com](mailto:carmen.kwong@miramar-group.com)