

新聞稿

即時發佈

世界級調酒大師Ryuichi Saitoh客席獻技三晚 Room One以東瀛魅力觸動味蕾

(香港, 2017年5月08日): 位於 The Mira 酒店大堂之型格酒吧 Room One 於 5 月誠邀日籍調酒師 Ryuichi Saitoh 客席獻技三晚! Ryuichi 貴為國際享負盛名的芝華士日本調酒師大賽環球大賽 2015 年季軍得主, 技驚四座, 於今夏為您施展渾身解數, 炮製多款盡顯其精湛技藝的雞尾酒。供應期為 5 月 18 至 20 日, 晚上 7 時至深夜。

Ryuichi 巧妙地以東瀛調酒的訣竅, 匠心設計出五款獨一無二的雞尾酒。包括於芝華士環球大賽的獲獎作品 **Personal Collins**, 以極品佳釀混合浸泡日本抹茶的氈酒及自家製糖漿等多款日本食材, 在您味蕾添上一抹東瀛醉人色彩, 令人一試難忘! 實力超卓的 Ryuichi 更為 The Mira Hong Kong 傾情演繹一款首創的雞尾酒, 以伏特加酒、甜酒、鮮青檸汁、苦酒、新鮮紅桑子果蓉、自家製茉莉花草糖漿及辛辣芒果梳打, 交織出細膩而口感豐富的都市魅力, 讓您讚嘆不已!

Ryuichi Saitoh 雞尾酒每杯HK\$168起。價目另收加一服務費。

預訂請電: +852 2315 5888 或電郵至 roomone@themirahotel.com
尖沙咀彌敦道118號The Mira Hong Kong 地面酒店大堂Room One

Personal Collins (HK\$168)

2015 年芝華士日本調酒師大賽得獎作品

芝華士 12 年威士忌、抹茶糖漿、接骨木花甜酒、自家製蜂蜜糖漿及檸檬馬鞭草花茶梳打

Kissing Cuba (HK\$168)

秣酒、鮮葡萄柚汁、自家製鹽味杏仁糖漿、青檸汁及奇異果

The Mira Hong Kong Sling (HK\$188)

伏特加酒、甜酒、鮮青檸汁、苦酒、新鮮紅桑子果蓉、自家製茉莉花草糖漿及辛辣芒果梳打

La Familia (HK\$168)

白蘭地酒、苦艾酒、雪利酒、薄荷苦酒及糖漿

Sunrise Martini (HK\$168)

氈酒浸日本綠茶、蘋果甜酒、自家製肉桂糖漿、檸檬汁及鮮橙汁

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。

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™* 之成員。

www.themirahotel.com



Ryuichi Saitoh 為東京一所五星級酒店的首席調酒師，技驚四座



時尚型格的大堂酒吧 Room One 以獨一無二的室內繭狀設計配合紫色為格調，使人寬心愉悅

照片下載: [download HERE](#)

傳媒查詢或索取照片

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

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