

新聞稿

即時發佈

山林珍饈 野菌嚐鮮

雲南珍菌瑰麗登場國金軒 The Mira

〔香港，2017年7月10日〕：仲夏盛宴，怎可錯過源於雲南純淨山野的時令珍菌！廚藝精湛的主廚鄧浩宏師傅以匠心巧手將菇菌入饌，呈獻 6 道時令菜餚：酥炸白舞茸配九肚魚、火焰羊肚耳乾葱三黃雞、黑椒牛肝菌啡菇煮龍蝦等色香味全，為夏日添上怡神鮮味。

中國飲食文化源遠流長，著重不時不食及醫食同源，於盛夏從純淨雲南山嶺，引入充滿森林及泥土氣息的菌中珍品，細味豐收時節。主廚鄧浩宏師傅將變化多端的粵菜烹調技藝，融入清爽舞茸、嫩滑羊肚耳、芳香蟲草花等一系列珍菌美饌，呈獻滋味養生菜餚，體驗獨特山林鮮味。酥炸白舞茸配九肚魚〔HK\$228〕金黃香口，松茸雪蓮子螺頭冬瓜盅〔HK\$828〕清潤消暑，荷香蟲草花蒸肉眼根〔HK\$298〕鮮香撲鼻！蘊含豐富營養的珍菌，配搭高級食材同樣精彩：黑椒牛肝菌啡菇煮龍蝦〔HK\$288 / 位〕鮮、爽、滑共冶一爐，火焰羊肚耳乾葱三黃雞〔HK\$368〕香氣四溢，與惹味濃郁的黑皮雞樅菌蒜片澳洲A9和牛肩〔HK\$528〕同樣滋味誘惑，令人難以抗拒！

雲南珍菌美饌於7月17至9月17日，晚上6時至10時30分供應，價錢HK\$228起。

*以上價目另收加一服務費。

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道118-130號美麗華廣場 The Mira Hong Kong 3樓國金軒

預訂請電：+852 2315 5222 或電郵至 dining@themirahotel.com

在線訂座：www.themirahotel.com

關於國金軒 The Mira

以獨特的現代方法演繹廣東及中國各省美饌之高級中菜食府，The Mira 的國金軒帶來名聞中外的招牌菜式及點心系列，構成別具品味的高級中菜體驗。由名廚主理的現代正宗廣東名菜的國金軒 The Mira，其雅緻時尚的室內設計一直延伸至 The Mira Hong Kong 的三樓。餐廳展示了一種傳統廣東烹飪秘法的用餐體驗，當中包括大廚的精巧手藝及高級食材的採用。國金軒 The Mira 的著名菜式更將美食烹調幻化成一種藝術，是廚師對不同季節性的食材及口味的一種尊敬表態。這裡提供多達 300 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，令國金軒獲頒 2015 年 Wine Spectator 最佳卓越大獎。餐廳可俯瞰九龍公園的鬱鬱蔥蔥，與餐廳的時尚室內設計互相呼應。

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*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels*及*Kiwi Collection*之成員。

www.themirahotel.com



黑椒牛肝菌啡菇煮龍蝦



火焰羊肚耳乾葱三黃雞



國金軒主廚鄧浩宏師傅以匠心巧手將菇菌入饌，呈獻滋味養生菜餚。



國金軒 The Mira 由邁阿密著名室內設計師 Charles Allem 匠心設計，讓您的視覺盡享漫天玻璃球體及 Pamela Nielsen 當代藝術畫作的創意融合。

— 完 —

照片連結：http://bit.ly/CC_Yunnan_Press

傳媒查詢，請聯絡：

馬凱珊 (Agnes Ma)

市務部總監

直線電話：(852) 2315 5574 / 9781 8740

電郵：agnes.ma@miramar-group.com

袁碧君 (Kim Yuen)

高級市務主任

直線電話：(852) 2315 5142

電郵：kim.yuen@themirahotel.com