

新聞稿

即時發佈

The Mira Hong Kong 與您展開一趟型格品味之旅 以 CENTRESTAGE 時尚風姿下午茶 為香港貿易發展局舉辦的「Hong Kong in Fashion」活動華麗揭幕

(香港，2017年8月14日) - 香港首間 Design Hotels™ 設計酒店成員 The Mira Hong Kong 一直以時尚型格為設計核心，同時重視藝術、設計及時尚風格，讓客人盡享非凡體驗。酒店與香港貿易發展局將於 8 月 26 日至 9 月 26 日期間攜手合作，並於時尚型格餅店 COCO，以天橋上模特兒的綽約風姿擷取靈感，呈獻多款悸動味蕾的抹茶甜點。為配合「Hong Kong in Fashion」活動，酒店更將於 **CENTRESTAGE 時尚風姿下午茶** 揭幕當日(8 月 26 日)，再次幻化成帶領潮流的舞台，炫目呈獻“**Mira, Mira Funk It Up!**”快閃時裝表演，為一眾品味饕餮躍動亞洲型格魅力！

酒店法藉行政糕餅總廚 Jean-Marc Gaucher 以亞洲時尚為設計概念，與您探索風靡全城的抹茶魅力。細味台式抹茶柚子林明頓，讓啖啖茗茶幽香與柚子果香猶如妙曼舞姿般觸動您的每根味蕾。緊接的「月光星宿」甜點，乃由法藉行政糕餅總廚以京都宇治抹茶與越南 40% 白朱古力匠心打造，並以浪漫星宿為造型，令您投入儼如月下共舞的甜蜜國度。品味韓式抹茶小紅莓鬆餅，讓以日本酢橘巧製而成香橙果醬，為您展現彷彿如年輕跳脫舞步般令人情迷不已的時尚魅力！其他不容錯過的精緻小點包括：韓式抹茶拿鐵奶凍、京都宇治抹茶紅豆芝麻杯子蛋糕、芝麻抹茶蕎麥麵等，華麗上演舌尖上的時尚風姿。

8 月 26 日 **CENTRESTAGE 時尚風姿下午茶** 揭幕當日，酒店更將原來畫廊似的大堂，搖身一變為探索時尚品味的華麗舞台，並於下午 4 時正，以“**Mira, Mira Funk It Up!**”快閃時裝表演，為品味人仕炫目起動，展示香港時裝設計比賽入選參賽者的精彩作品。

「酒店一直重視藝術、設計及時尚風格，能夠參與由香港貿易發展局舉辦的國際年度盛事，並以天橋上模特兒的綽約風姿擷取靈感，為世界各地品味人仕創製品藝餐飲體驗，同時躍動亞洲型格魅力絕對是酒店的光榮！」The Mira Hong Kong 酒店總經理 Gerhard Aicher 先生表示。

CENTRESTAGE 時尚風姿下午茶 供應期為 8 月 26 日至 9 月 26 日，下午 3 時至 6 時。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；或於週六居高 The Mira Hong Kong 5 樓之當代西餐廳 WHISK 細味下午茶。

各式甜點

忌廉

日式酢橘香橙果醬

韓式抹茶小紅莓鬆餅

韓式抹茶拿鐵奶凍

台式抹茶柚子林明頓

京都宇治抹茶紅豆芝麻杯子蛋糕

以京都宇治抹茶與越南 40%白朱古力匠心打造，並以浪漫星宿為造型之「月光星宿」甜點

各式鹹點

辣椒羊乳芝士杯子蛋糕

香辣鮮蝦抹茶軟芝士撻

芝麻抹茶蕎麥麵

義大利幹鱈魚配抹茶麵包

飲品

京都宇治抹茶莫希托 (不含酒精成份)

8月26日至9月30日，下午3時至6時供應

COCO (G/F) 逢星期日至五

WHISK (5/F) 逢星期六

HK\$448 兩位，包括星空朱古力 (8月26日至9月9日供應)

HK\$428 兩位 (9月10日至9月30日供應)

價目另收加一服務費。Mira Plus 會員尊享75折優惠。所有價目另收加一服務費。[查詢或預訂，請電 2315 5566 或電郵至 \[coco@themirahotel.com\]\(mailto:coco@themirahotel.com\)。](#)



酒店時尚型格餅店 COCO 行政糕餅總廚 Jean-Marc Gaucher 以天橋上模特兒的綽約風姿擷取靈感，呈獻多款悸動味蕾的抹茶甜點。



美麗華集團與香港貿易發展局合作以華麗快閃時裝表演
為 CENTRESTAGE 「Hong Kong in Fashion」 活動華麗揭幕並賀集團 60 鑽禧

- 完 -

關於CENTRESTAGE

由香港貿易發展局（香港貿發局）於 2016 年首辦的 CENTRESTAGE 取得空前成功，吸引大約 200 個參展品牌及來自 71 個國家及地區逾 8,300 名買家到場參觀，成為全球時裝界炙手可熱的活動之一，並將於 2017 年 9 月 6 日至 9 日在載譽回歸香港會議展覽，匯聚一眾潮流菁英、世界級頂尖品牌、新生代傑出設計師、天橋秀、時裝巡禮、以及富啟發性的研討會等，引領亞洲及其他地區的時尚界走向未來。

香港貿易發展局簡介

香港貿易發展局（香港貿發局）今年慶祝成立 50 周年，是專責推廣香港對外貿易的法定機構，服務對象包括以香港為基地的製造商、服務供應商及貿易商。我們在全球各地設有 40 多個辦事處，其中 13 個在中國內地，推廣香港作為通往中國內地及亞洲的營商平台。香港貿發局舉辦國際展覽會和會議，以及商貿考察團，協助企業尤其是中小企業拓展內地及海外市場。此外，香港貿發局透過產品雜誌、研究報告，以及包括新聞中心在內的數碼平台，發佈最新的市場和產品資訊。有關香港貿發局的其他資訊，請瀏覽 www.hktdc.com/aboutus/tc。

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、以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。賓客更可免費享用智能手機，專享免費數據、本地國際通話及輕易連接個人化禮賓服務。

由 Colin Cowie®設計、佔地 15,000 平方呎的無柱式宴會廳 The Ballroom 呈 L 形，設有矚目的「鰭狀」特色牆，可招待多達 800 名賓客。坐擁園林景致的 The Ballroom 內懸掛了 18 盞華麗的手製捷克水晶吊燈，並設具有 25,000 種色彩變化組合的 LED 燈光系統、尖端的影音設備，以及無線及有線上網連接。

酒店特設團體登記入住服務，讓賓客享受更順暢及便捷的住宿體驗。酒店更同時連接時尚購物指標 Mira Mall。

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

www.themirahotel.com

照片連結或傳媒查詢，請聯絡：

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

袁碧君 (Kim Yuen)

高級市務主任

直線電話：(852) 2315 5142

電郵：kim.yuen@themirahotel.com