

新聞稿

即時發佈

“Oh Deer, Let it Snow!” COCO 佳節下午茶

〔香港，2017年11月10日：〕為摯親搜羅貼心的聖誕禮品後，何不讓自己好好享受由 COCO 呈獻的時尚佳節下午茶，度過輕鬆愜意的午後時光？法籍糕餅主廚 Jean-Marc Gaucher 為您匠心呈獻滿載節日氣氛的星形肉桂曲奇，紅莓雜果蛋糕、紅莓奶油鬆餅配冬日香料及雜莓果醬、北海道雙重芝士蛋糕伴宇治抹茶乳酪及迷你栗子香橙聖誕樹頭蛋糕。自家製栗子多士伴無花果忌廉芝士、健康美味的羽衣甘藍藜麥沙律，與松露鵝肝慕絲撻及鱈場蟹肉牛油麵包伴三文魚子等佳節美點，在您的味蕾上交織出普天同慶的聖誕樂章！

“Oh Deer, Let it Snow!” COCO 佳節下午茶

各式甜點

忌廉

紅莓奶油鬆餅

冬日香料及雜莓果醬

星形肉桂曲奇

71%有機朱古力撻及軟心朱古力

迷你栗子香橙聖誕樹頭蛋糕

北海道雙重芝士蛋糕伴宇治抹茶乳酪

各式鹹點

自家製栗子多士伴無花果忌廉芝士

鱈場蟹肉牛油麵包伴三文魚子

松露鵝肝慕絲撻

羽衣甘藍藜麥沙律

節日飲品

橙香肉桂茶

肉桂鮮奶咖啡〔配專屬咖啡圖案〕

2017年11月1日至12月31日，下午3時至6時於 COCO 供應〔12月24、25及31日除外〕，逢週六及公眾假期則於 WHISK〔5樓〕供應。

每兩位 HK\$428〔每位另加 HK\$120 專享香檳乙杯〕

*價目另收加一服務費。

預訂請電 2315 5566 或電郵至 coco@themirahotel.com

地址：香港九龍尖沙咀彌敦道 118-130 號 美麗華廣場 The Mira Hong Kong 地下大堂



“Oh deer, Let it Snow!” COCO佳節下午茶，以時尚手袋型格層架呈上，別具一格。



供2人分享的迷你栗子香橙聖誕樹頭蛋糕，為節日添上甜蜜喜悅。

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 為 Design Hotels™ 成員，同時為 SPG® 俱樂部的成員酒店，位於香港心臟地帶，商廈名店林立。坐擁 492 間房間，包括 56 間套房，提供個人化服務及嶄新科技包括流動網絡裝置全天候連接 4G 網絡、音響系統及無線上網。交通便捷，鄰近港鐵站及天星碼頭；設有 6 間餐廳及屢獲殊榮的 Mira Spa，為您締造難忘住宿體驗。

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。

www.themirahotel.com

- 完 -

下載照片：<https://goo.gl/4pmC8Y>

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