

新聞稿

即時發佈

國金軒 The Mira 呈獻週末點心早午餐

由無限供應香檳帶來極致品味

(香港, 2017年12月19日): 踏入2018年首個週末, 國金軒 The Mira 為新年展開璀璨序幕! 位處尖沙咀、榮獲米芝蓮推介的當代粵菜食府國金軒 The Mira 糅合創意, 將西式饗宴文化融合廣東傳統, 為深受歡迎的週末早午餐添上嶄新美饌一新味蕾。要令氣氛昇華, 不妨選擇源源不絕的香檳及餐酒, 一同為週末喝采!

逢星期六供應的中式早午餐, 為傳統「飲茶」帶來全新演繹, 與摯友親朋悠然共聚。**五道菜譜**由細味著名蜜餞叉燒皇開始, 讓**惹人垂涎的肉類前菜**, 迎接奉上餐桌的即點即製精緻點心。

點心主廚黃禮賢師傅巧手精製**超過 15 款無限量供應的誘人點心**, 晶瑩剔透的鮮蝦餃、湯汁豐盈的南翔小籠包、芳香惹味的自家製 XO 醬炒蘿蔔糕, 均屬必吃之選! 融入新派創意, 如細膩飄香的黑松露野菌餃、矜貴豐腴的法國鵝肝荔芋角、金黃香脆的松葉蟹芝心春卷; 還有一系列匠心呈獻的驚喜點心, 如金稻明珠火鴨翅, 及四款即蒸腸粉包括摩利菌馬蹄牛肉腸粉等閃耀登場。

從廚藝精湛主廚鄧浩宏師傅呈獻的三款**嶄新主菜**任擇其一, 包括燒汁香草煎有機羊架、黑椒蔥香澳洲牛小排, 以及煎至外層金黃色、內裡仍細嫩多汁的八味香蒜北海道溏心元貝皇, 盡顯大廚功架。

早午餐菜譜悉心注入**香苗及麵食**元素, 品嚐蒼萃鵝肝、鮮蝦及叉燒等頂級食材烹調的國金一品絲苗, 或混合花生及剝碎豬肉點綴悸動味蕾的四川擔擔麵, 誘惑滋味令人難以抗拒! 主廚鄧浩宏師傅透露: 「一碗讓人細意品味的擔擔麵, 秘訣在於混合了三種質感的花生, 包括粗粒、切成細碎及幼滑如絲的花生醬, 營造出濃郁細滑的香辣刺激, 伴隨香脆口感, 韻味悠長。」

美好週末由香甜滋味作完美句號, **7 款**讓人引頸以待的甜品無限量供應, 香甜幼滑的蛋白杏仁茶湯丸、果味馥郁的香芒楊枝甘露, 以及芳香滿溢的清宮棗皇糕及酥皮蛋撻仔, 讓人一再回味!

金光閃耀的香檳, 從來都是西式早午餐不可或缺的一環; 糅合中西饗宴文化的國金軒週末早午餐, **源源不絕供應香檳及餐酒**, 淋漓分享醉人味力! 或由專業侍茶師為您細意配對, 並採用礦泉水沖泡, 為最純淨的頂級茶葉帶來滿室飄香, 將茗茶文化品味昇華極致。

特級中國茗茶包括來自雲南的珍藏舊普洱、從福建引入帶蘭花幽香的半發酵人參烏龍及清香怡人的頂級南岩觀音王、清熱解膩的廣東茗茶鳳凰芝蘭單攪，以及有助舒緩緊張、讓肌膚煥發光彩的伊朗玫瑰花茶。

特級茗茶由專業茶師於席前主理，並採用優質的 **Acqua Panna** 礦泉水沖泡；來自托斯卡尼、經過無污染山脈過濾，流動到蘊藏於大自然的儲水層，到最後形成天然泉水及裝瓶，共經歷了 13 年時間，泉水讓茶葉芳香及純淨茶味縈迴不散，締造別具一格的品茗體驗。

點心匯聚週末之醉早午餐，逢星期六上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分於國金軒 The Mira

供應，公眾假期除外。

每位 HK\$498*無限暢飲汽水及果汁

額外 HK\$150*無限暢飲香檳及餐酒

*價目另收加一服務費及茗茶

尖沙咀彌敦道 118-130 號 The Mira Hong Kong 國金軒 3 樓

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

網上預訂：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，位於 The Mira Hong Kong 的三樓，室內設計時尚雅緻，由廚藝精湛的主廚以頂級食材，匠心呈獻別具一格的經典粵菜體驗。國金軒 The Mira 的著名菜餚更將美食烹調幻化成一種藝術，呈現廚師對不同季節性的食材及獨特口味的一種尊敬。這裡提供多達 300 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，令國金軒自 2015 至 2017 年屢獲 Wine Spectator 頒發最佳卓越大獎。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 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 網絡。

www.themirahotel.com



無限供應即點即製點心及甜點，包括多款由點心主廚黃禮賢師傅融合當代創意巧手精製的款式，不少更是於國金軒深受歡迎的經典口味。



嶄新點心閃耀登場，其中包括以烤鴨、高湯及糯米精製而成的金稻明珠火鴨翅，惹人垂涎。



頂級中國茗茶如珍藏普洱茶、特級烏龍及伊朗玫瑰花等，由專業茗茶師以礦泉水主理沖泡，盡顯純淨茗茶芳香，締造極致品茶體驗。



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。



點心主廚黃禮賢師傅匠心呈獻層次豐富、滋味細膩的巧手點心，致力將傳統粵菜精點藝術傳承。



榮獲米芝蓮推介高級中菜食府國金軒 The Mira，主廚鄧浩宏師傅憑著精湛廚藝及 20 年豐富經驗，為饕客呈獻別具一格的粵菜經典。

- 完 -

照片連結：http://bit.ly/CC_brunch_presskit

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