

新聞稿

即時發佈

WHISK 為品味人士季度上演矜貴魚子及香檳早午饗宴

香港，2018年1月30日：喜迎2018！WHISK 深受歡迎的生蠔海鮮香檳早午餐將來一趟華麗轉身，為您淋漓演繹極致的奢華滋味！味歷之旅由3月18日起啟程，為品味人士於本年度上演共4次的週日豪華饗宴，呈獻法國養殖鱈魚魚子醬及矜貴香檳，展開品味盛會！

味歷之旅率先由**新鮮海鮮**及**WHISK 悸動味蕾的精選美饌**為饗客揭開序幕。陸續為你呈獻即開生蠔、烤波士頓龍蝦、烤乳豬、熱石火炙日本和牛配秘製燒汁、薰衣草蜜糖原隻烤鴨及自家乾式熟成的斧頭肉眼扒等垂涎菜式！

置身於由邁阿密時尚巨匠 Charles Allem 設計的型格空間，細味矜貴**鱈魚魚子醬**，口感幼滑，帶有淡淡果仁清香，配上酸忌廉、碎蛋、香蔥伴精緻小圓餅，與源源不絕供應的奢華 Moet & Chandon Brut NV 香檳完美配對。

細意品嚐**和風滋味**，WHISK 主廚 Oliver Li 悉心搜羅各地的頂級食材，呈獻鮮味滿載的冰鎮鱈場蟹腳、醃漬三文魚三食、北海道帶子刺身、壽司，以及蒸鮑魚、黃道蟹配日本小茄子及鰹魚凍，一場鮮美的盛宴瞬間展開！

要從舌尖上探尋海陸珍味，萬勿錯過**燒烤美饌區**為您徐徐奉上的惹味菜式，包括炭烤澳洲和牛牛肉、烤帶子、蒜蓉牛油焗青口、烤雜錦蔬菜及意式鹽燒海鱸，定必讓您一試難忘。

週日早午餐呈獻款式包羅萬有的**自家製麵包**，由竹炭、蕃茄乾意大利麵包至紅酒可可、抹茶牛奶以及傳統法式麵包，每週日由酒店糕餅團隊新鮮焗製，滋味大滿足。

為早午餐甜美昇華，投入滿載的**琳瑯滿目創意甜點**及歐洲芝士的貴賓房，品嚐期間限定甜品，當中包括零陵香豆朱古力泡芙、柚子清酒撻、榛子朱古力布朗尼、咖啡及百利甜酒杯子蛋糕、意大利雪糕以及特濃宇治抹茶朱古力噴泉配時令士多啤梨，香甜誘惑輪流俘虜嗜甜者的味蕾。

另外，WHISK 廚房更為您即席烹調三款垂涎**自選主菜**，呈獻日本大和豬排配燒洋蔥泥及羽衣甘藍以及龍蝦班尼迪蛋配蘑菇、菠菜及法式蛋黃醬等即製選擇，令你的週日盛宴更添美滿。

讓美好時光注入歡樂氣泡，可額外專享暢飲香檳及餐酒，餐廳侍酒師更會以 5 公升的砵酒炮製驚喜體驗，加上各款雞尾酒及百利甜酒，完美締造醉人氣氛！

肆意走進相鄰的露天花園酒廊 Vibes 為週日增添大自然氣色，於鬱鬱蔥蔥的竹林與茂綠緬梔樹下，細嚐美酒佳餚，盡享休閒愜意時光！

矜貴魚子及香檳早午餐供應期為 3 月 18 日、6 月 17 日、9 月 16 日及 12 月 23 日，中午 12 時至下午 3 時。

價錢：HK\$788〔成人〕或 **HK\$398**〔3 至 11 歲小童〕包括無限暢飲果汁及汽水
額外 HK\$250 尊享源源不絕供應香檳、餐酒及雞尾酒

所有價目另收加一服務費。

WHISK

尖沙咀彌敦道 118- 130 號美麗華廣場 The Mira Hong Kong 5 樓

訂座或查詢，歡迎聯絡：2315 5999 或 dining@themirahotel.com

網上訂座：www.themirahotel.com

關於 WHISK

位於尖沙咀核心的WHISK乃三五知己共聚的不二之選。當代西餐廳悉心提供優質肉類、魚類及餐酒選擇，讓您於時尚的氛圍享受餐饗之樂！時令菜譜不時更新。安坐於時尚型格的室內裝潢，WHISK除主餐廳更提供4間獨立貴賓廳。餐廳位於The Mira Hong Kong 5樓，同時連接茂綠緬梔樹交織的露天酒廊Vibes，逢週日供應WHISK香檳早午自助餐的琳瑯美饌！

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MiraSpa，為您締造難忘住宿體驗。

www.themirahotel.com



源源不絕供應的矜貴法國養殖鱈魚魚子醬配小圓餅，與奢華香檳完美配對！



WHISK 早午餐呈獻悸動味蕾的精選白選菜譜美饌，包括薰衣草蜜糖原隻烤鴨等垂涎菜式。



賓客可肆意走進露天花園酒廊 Vibes，輕鬆自在品嚐週日早午盛宴！



在怡人天氣下，賓客可選擇於戶外細嚐美酒佳餚！



WHISK 貴賓房是與親朋好友共聚及舉辦私人活動的不二之選。



安坐於型格設計的 WHISK，可眺望相鄰鬱鬱蔥蔥的露天花園酒廊 Vibes，為賓客締造無可比擬的休

閒餐飲體驗!

- 完 -

照片連結：http://bit.ly/CaviarBrunchWHISK_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

鄭筠惠 [Carmen Kwong]

助理市務主任

直線電話：(852) 2315 5949

電郵：carmen.kwong@themirahotel.com