

## 新聞稿

即時發佈

# 福岡尋鮮之旅

由 WHISK 主廚 Oliver Li 及客席主廚 Yasuhiro Yamada

為您呈獻從農場到餐桌的極致饗宴體驗

〔2018 年 2 月 28 日〕The Mira Hong Kong 薈萃優質食材的之當代西餐廳 WHISK 於三月為饗客呈獻期間限定饗宴體驗，從福岡空運最新鮮的季節食材包括屢獲殊榮的惠比須岩蠔、飽滿多汁的志賀島淺利蜆、當地獨有的「松の子」菇菌，以及果香馥郁的甜王士多啤梨，帶來最地道的懾人味力。於收成當日直送到港的滋味食材，鮮味中盡藏著富趣味的獨特故事，成為才華橫溢的 WHISK 主廚 Oliver Li 及從日本駕臨的客席主廚 Yasuhiro Yamada 之靈感泉源，匠心打造充滿地區色彩的**嗜味晚宴菜譜**，於 3 月 8 日至 22 日聯手獻技。

廚藝精湛的客席主廚 Yasuhiro Yamada，擁有超過 30 年經驗，於深受歡迎的博多屋掌廚，曾與香港多位米芝蓮星級名廚如 Uwe Opocensky、Richard Ekkebus 及 Nate Green 合作；並即將於 3 月 8 日及 9 日親臨 WHISK，為饗客帶來極致體驗。

為了籌備是次晚宴，主廚 Oliver Li 於 2 月特地走訪福岡朝氣蓬勃的漁市場、生氣盎然的果園、參觀蔬菜拍賣會；並於當地農場搜羅最當時得令，甚至是獨家供應的季節食材；讓晚宴的每一道美饌，都有其饒富趣味的獨特故事。在福岡縣各部門支持下，短短數天的尋鮮之旅收獲豐富。鮮味而豐盈多汁的**惠比須岩蠔**，採用了突破傳統的「單籽」養殖法，讓沿繩養殖的蠔苗得天獨厚，於海藻繁盛的博多灣，孕育出碩大肥美的海中珍寶；並在 2012 年日本生蠔大賽中憑優秀品質與細膩質感，從 3000 多個品牌中脫穎而出，獨佔鰲頭！為了窺探**志賀島淺利蜆**美味的奧秘，更深入了位於九州海岸的養殖場，小巧甜美的淺利蜆深藏肥沃的海藻群，經過 2 年的繁殖及滋養，必須以人手採集，才能以最優質狀態新鮮直送空運到港。由於產量稀少，即使在日本的高級食肆也是一蜆難求，彌足矜貴。隱於福岡近郊山林的，家庭式經營的精品農場，只種植當地獨有的鮮嫩蔬菜；如生長於松樹根莖、被稱為「松の子」的菇菌，幽幽芳香讓人回味不已！最後，更親身採摘福岡名物**甜王士多啤梨**，一賞不容錯過的珍貴體驗，以果香馥郁、縈迴不散的香甜滋味為悸動味蕾的旅程作完美終結。

為舌尖帶來無限驚喜的旅程，成為了主題菜譜的靈感泉源。6 道菜包括**烤惠比須岩蠔伴油菜花**，巧妙配對**博多名物明太子**；**志賀島淺利蜆**伴上嫩滑豆腐及鮮香白蔥演繹清新變奏；在炭燒**蝶螺**灑

上由清香茗荷及野菜涼拌的沙律，如薑花的清新香氣讓人煥然一新。讓人目不暇給的動人美饌，還包括肉汁滿盈、肉質豐厚的**博多地雞**，擁有地道貴族血統，其彈牙質感與菜の花〔混合羽衣甘藍及西蘭花的日本品種〕、藜麥和爽脆日本青瓜，合奏出讓人陶醉的樂章。對海鮮情有獨鍾的您，對傳統**鹽燒櫻鯛**〔真鯛在櫻花盛開的季節聚集於近岸而得名〕必定一試難忘！外表燒至金黃香脆，入口甘香滋味，與**松の子**散發的細膩幽香及微甜為絕妙配搭，再由日本引入的昆布啫喱將鮮味無限昇華！

以觸動味覺的福岡食材締造的超凡盛宴，當然不可或缺圓渾豐滿、披上一身亮麗鮮紅的**福岡甜王士多啤梨**！平衡的甜味與果酸，讓人滿足細味，啟發了主廚 **Oliver Li** 以士多啤梨、白朱古力及豆腐雪糕匠心巧製多重口感的誘人甜點。最後細味由福岡著名、產自高原的頂級綠茶八女茶，以翡翠般耀目色彩，散發沁人心脾的濃醇芳香，為饗宴畫上完美句號。

「農產物豐盛的九州縣城，以品質卓越的季節限定士多啤梨、鮮味滿載時令海鮮，以及肉質豐腴的博多地雞聞名。**WHISK** 春日嚐味菜譜，盡顯主廚 **Oliver Li** 對烹飪的地熱情，加上著名食府博多屋總廚 **Yasuhiro Yamada** 親臨獻技，將從農場到餐桌的極致饗宴體驗，以非凡品味為饗客締造滋味旅程。」**The Mira Hong Kong** 餐飲總監郭偉迪表示。

**WHISK 福岡尋鮮之旅嚐味晚宴菜譜**由 3 月 8 至 22 日，逢星期一至六晚上 6 時 30 分至 10 時供應。

HK\$890 六道菜/HK\$690 四道菜

所有價目另收加一服務費。

## **WHISK**

尖沙咀彌敦道 118 號 **The Mira Hong Kong** 5 樓

訂座或查詢，歡迎聯絡：2315 5999 或 [dining@themirahotel.com](mailto:dining@themirahotel.com)

### **福岡尋鮮之旅嚐味晚宴菜譜**

惠比須岩蠔 油菜花 明太子\*

志賀島淺利蜆 豆腐 白蔥

炭燒海螺 茗荷 野菜\*

鹽燒櫻鯛 松の子 昆布\*

博多地雞 菜の花 藜麥 小黃瓜

福岡縣草莓 白朱古力 豆腐雪糕

福岡八女茶 和果子

*\*由客席主廚 Yasuhiro Yamada 主理*

## 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饕之樂！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。酒店設有6間餐廳及屢獲殊榮的MiraSpa，為您締造難忘住宿體驗。

[www.themirahotel.com](http://www.themirahotel.com)



*甜點以甜王士多啤梨匠心巧製*



*主廚 Oliver Li 為博多地雞呈獻嶄新配搭*



*博多屋總廚 Yasuhiro Yamada 親臨獻技*



*主廚 Oliver Li 親赴福岡農場搜羅新鮮蔬菜*





主廚 Oliver Li 於福岡即席採摘甜王士多啤梨



主廚 Oliver Li 到訪博多灣探尋岩蠔鮮甜奧秘



從福岡引入點綴菜餚的金蓮花及香草



來自福岡的岩蠔需以人手逐隻清洗處理

- 完 -

照片連結：[http://bit.ly/Fukuoka\\_WHISK\\_PRESS](http://bit.ly/Fukuoka_WHISK_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](mailto: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](mailto:kim.yuen@themirahotel.com)