

## 新聞稿

即時發佈

### 糕餅大賽世界冠軍日籍主廚藤田浩司 於 COCO 呈獻四手聯乘抹茶主題下午茶

〔香港，2018 年 4 月 9 日〕獲獎無數的日籍糕餅主廚藤田浩司將於 5 月 5 日至 6 日蒞臨 The Mira Hong Kong 2 天，與酒店糕餅主廚 Jean-Marc Gaucher 攜手合作，呈獻四手聯乘抹茶主題下午茶。

糕餅主廚藤田浩司及與酒店糕餅主廚 Jean-Marc Gaucher 將於下午聯手獻技 2 天，並將在 COCO 上演炫目美饌秀，於賓客面前親手為二人攜手打造的迷你杯子蛋糕作完美點綴，以非凡創意完美配合當代演繹，揉合和式與法式糕餅藝術，讓品味下午茶體驗更傾心奪目。煥然登場的抹茶甜點，包括由焦糖檸檬、檸檬忌廉及香脆夏威夷果仁組成共 16 層的「星情匯演」蛋糕，以及集合芝士蛋糕、抹茶醬及慕絲三重豐富層次的宇治抹茶撻。

別具一格的時尚手袋型 COCO 下午茶層架，如淑女一樣散發閃爍動人魅力；處於尖沙咀優越位置的繁華購物心臟地帶，The Mira Hong Kong 正好讓您片刻悠閒。

誘發煥然清爽滋味的無酒精宇治抹茶柚子特飲，季節限定的藍莓石榴果茶及精選咖啡，或是讓香檳的金黃汽泡為氣氛昇華，品味悠然醉人的午後時光。

期間限定抹茶主題下午茶將供應至 6 月 1 日，而一系列由主廚藤田浩司創作的宇治抹茶甜點，亦可於 5 月 5 日至 6 月 1 日期間在 The Mira Hong Kong 型格餅店 COCO 及自助餐殿堂 Yamm 細意品嚐。

#### 糕餅大師藤田浩司期間限定 COCO 抹茶甜點：

- 星情匯演〔每個 HK\$388〕  
焦糖檸檬、檸檬忌廉及香脆夏威夷果仁
- 抹茶糖果〔每件 HK\$24〕  
京都宇治松の綠抹茶伏特加啫喱配氈酒白朱古力醬

#### 糕餅主廚藤田浩司為 Yamm 自助晚餐呈獻抹茶甜點：

- 京都宇治松の綠抹茶軟心白朱古力
- 星情匯演蛋糕〔焦糖檸檬、檸檬忌廉及香脆夏威夷果仁〕
- 宇治抹茶撻〔芝士蛋糕、抹茶醬及慕絲三重奏〕

## **COCO 四手聯乘抹茶主題下午茶**

### 自製鬆餅及果醬〔美味しい OISHII〕

- 抹茶柚子鬆餅
- 自家製雜莓果醬
- 奶油忌廉

### 各式甜點〔甘い AMAI〕

- 宇治抹茶撻〔芝士蛋糕、抹茶醬及慕絲三重奏〕
- 青檸之味〔青檸、Gianduja 榛子牛奶朱古力及白朱古力奶油蛋糕〕
- 抹茶糖果〔京都宇治松の綠抹茶白朱古力〕
- 林中仙子〔京都宇治松の綠抹茶慕絲伴柚子〕
- 星情匯演〔焦糖檸檬、檸檬忌廉及香脆夏威夷果仁〕

### 各式鹹點〔うま味 UMAMI〕

- 日式烤鰻魚沙律伴醃蘿蔔
- 香煎吞拿魚及明太子燒飯糰
- 香烤日本豆腐及靈芝菇

### COCO 精選飲品

#### **季節精選**

- 京都宇治松の綠抹茶柚子無酒精特飲

#### **春日精選茗茶**

- 藍莓石榴果茶
- 茉莉花綠茶
- 薄荷茶

#### **COCO 優質咖啡**

\* \* \*

**每兩位 HK\$428**

**額外每位 HK\$120 專享香檳乙杯**

*\*所有價目另收加一服務費。*

**四手聯乘抹茶主題下午茶，由 5 月 5 日至 6 月 1 日下午 3 時至 6 時於 COCO 供應**

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

查詢或預訂，請電 2315 5566 或電郵至 [coco@themirahotel.com](mailto:coco@themirahotel.com)

### **關於主廚藤田浩司**

屢獲殊榮的主廚藤田浩司，曾於2008年世界糕餅大賽獲得最佳朱古力甜點及最佳造型大獎，2012年更與糕餅主廚Hisashi Onobayashi及Tetsuya Seno組成的三人隊伍〔日本代表隊〕，勇奪世界糕餅大賽冠軍！才藝橫溢的主廚藤田浩司，憑著超凡創意及對平衡味道的細膩觸覺享譽國際。被喻為真正朱古力大師，曾匠心巧製超過6呎高的作品，讓人怦然心動，舉世矚目的殊榮就是最佳證明。

### **關於行政糕餅總廚Jean-Marc Gaucher**

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 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。

### **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。

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



主廚藤田浩司將親臨 COCO 與酒店糕餅主廚 Jean-Marc Gaucher 呈獻四手聯乘抹茶主題下午茶



糕餅大師藤田浩司才華橫溢，擅長以朱古力巧製層次豐富的誘人甜點。



抹茶主題下午茶以時尚手袋設計造型層架呈上，別具一格。



位於酒店大堂的型格餅店 COCO，呈獻各式瑰麗甜點。

-完-

下載照片：[http://bit.ly/ChefFujita\\_COCO](http://bit.ly/ChefFujita_COCO)

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)