

the mira
HONG KONG

WHISK

J E B S E N
FINE WINES

FineDINING 
LOVERS.
BY
S.PELLEGRINO  ACQUA PANNA 

S'A
CC
AP
AU

新聞稿

即時發佈

ITA – DAKI – MASU 食指大動，味蕾起動！

東京 S'accapau 名廚田淵拓親臨 WHISK

呈獻創意瀛格的當代意大利菜餚

〔2018年5月16日〕憑藉漸進式意大利菜餚於歐洲嶄露頭角，隨後將烹飪精髓帶回被譽為美食之都的日本東京，由主廚田淵拓開設充滿現代風格的 S'accapau 餐廳即躍身為城中焦點！貴為 S.Pellegrino 及 Acqua Panna 主辦的 Fine Dining Lovers 星級主廚饗宴盛會，主廚田淵拓與才華橫溢的品酒師 Seju 將在 6 月 8 日及 9 日親臨 The Mira Hong Kong 薈萃優質食材的之當代西餐廳客席獻技 2 天，以匠心獨運的晚宴體現「活在當下」的時尚煮意！

名廚田淵拓近年以創意洋溢的意大利菜餚與天然釀製的醇酒配對，成就別具一格烹調概念。置身 S'accapau，一邊細味本地新鮮食材，一邊悠然享受陶醉於「當下」的自我空間，將日本及意大利兩地的醉人美饌與文化背景融合，為饗客帶來悸動味蕾的極致體驗。主廚以精湛廚藝巧手創製的滋味菜餚，加上累積了多年來於世界各地掌廚及遊歷的寶貴經驗，並由專業品酒師悉心配對，將滋味載來的美食旅程無限昇華。

田淵拓將蒞臨香港 2 天擔任客席主廚，以薈萃日本及意大利食材的 **6 道菜晚宴** 展示懾人味力。例如採用肉質細膩的油甘魚、茴香及美國車櫻桃製成的前菜，配以西西里式炸飯糰及羅馬拿地區深受歡迎的夾餅；加上傳統意式肉腸伴香草醬及豌豆炮製的比目魚，更是不容錯過。細味融合魷魚、海膽、白蝦、淺蜆及青口精華的海鮮珍珠麵，淋漓展現地中海及日本烹調技藝的完美組合。

為晚宴菜餚精心挑選的專屬配對醇酒，都是精品酒莊出產的葡萄酒或是風格獨特的清酒；其中包括酒色帶翠、入口清爽，來自德國萊茵高約翰山雷司令半乾白葡萄酒，與散發草本芳香的油甘魚他他前菜成巧妙絕配。散發現代風格的仙禽山田錦清酒，產自江戶時代建立〔1860 年〕的仙禽酒造，由第 11 代年輕繼承人兼清酒大師釀製，憑著過去擔任侍酒師的經驗，源用法國葡萄酒凸顯「產區」特色的釀製方法，將清酒提昇至另一層次；釀酒時採用同一水源所栽種的酒米及水，既能控制酒質與口感，亦能展現出當地獨有的原產風格。

名廚田淵拓及品酒師 Seju 親臨 WHISK 獻技：6 月 8 日及 9 日，晚上 6 時 30 分至 10 時供應。
名廚田淵拓晚宴菜譜由 6 月 8 日至 6 月 23 日，逢星期一至六，晚上 6 時 30 分至 10 時供應。

此星級主廚饗宴盛將由 Fine Dining Lovers、SanPellegrino 及 Jepsen Fine Wines 全力支持。

名廚田淵拓晚宴菜譜

油甘魚

茴香、青瓜、食用花

Schloss Johannisberg, Gelblack Feinherb Riesling 2016

三重奏

三文治、炸飯糰、夾餅

Hakuko Yodanjikomi Junmai "Red Label"

珍珠麵

魷魚、海膽、白蝦、淺蜆蜆、青口

Modern Senkin Yamadanishiki

比目魚

意式肉腸、香草醬、豌豆、香橙

Gulfi, Cerasuolo di Vittoria DOCG 2014

牛仔肉

牛蒡、甘筍

Tapanappa, Tiers Vineyard Chardonnay 2014

西西里之味

開心果、杏仁

Frescobaldi, Pomino Vinsanto 2007

果子

HK\$890 六道菜

額外 HK\$480 尊享 6 杯品酒配對

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

有關客席主廚田淵拓

充滿好奇心及創意澎湃的主廚田淵拓，在大阪學習烹調意菜後，於意大利精進廚藝六年之久。30歲時在漢堡開設了I Vigneri 意大利餐廳，其後更成立了售賣意大利各地食材的咖啡店。15年後，回到東京開設S'accapau，更將遊歷期間開闊的國際視野，化為精彩佳餚，為食客締造無與倫比的舌尖旅程。

有關客席品酒師 Seju Yang

在紐約市累積了超卓侍酒技術和醇酒配對經驗，才華橫溢並獲獎無數的品酒師 Seju Yang 創新及別具一格的配酒風格，早於他在紐約及東京著名米芝蓮三星食府祥雲龍吟工作時展現，彰顯了當代意菜的非凡品味。

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。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



置身時尚簡約酒吧S'accapau，所有人的焦點都在霓虹燈後的主廚田淵拓身上。



才華橫溢並獲獎無數的品酒師 Seju Yang，曾於紐約及東京著名米芝蓮三星食府累積了豐富侍酒經驗。



主廚田淵拓的菜餚，充分展示出他對烹飪的熱情。
〔不包括在晚宴菜譜〕



主廚田淵拓的烹調風格融合了日本和意大利元素，盡顯
食材真味。
〔不包括在晚宴菜譜〕

— 完 —

照片連結：http://bit.ly/ChefTakuTabuchi_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