

the mira  
HONG KONG

WHISK

la scala

THE SUKHOTHAI  
BANGKOK

新聞稿  
即時發佈

## 曼谷素可泰酒店 La Scala 主廚 David Tamburini

### 為 WHISK 帶來「渾然天成」的當代意大利菜餚

香港，2018 年 6 月 13 日：擅長烹調當代意大利菜餚的主廚 David Tamburini，剛在曼谷素可泰酒店、設計靈感源於享譽國際的米蘭歌劇院的 La Scala 餐廳，與殿堂級主廚 Umberto Bombana 作千載難逢的廚藝交流。這位生於托斯卡尼的米芝蓮一星主廚，將於 7 月 12 至 14 日親臨 WHISK 客席獻技 3 晚，選用來自意大利最時令食材，為饕客演繹六道「蒼萃創意與經典」的極致佳餚。

顧名思義，靈感源自米蘭歌劇院的 La Scala 餐廳，旨在透過美食、室內設計、誘人氛圍為賓客締造無與倫比的饕宴體驗，陶醉於「如置身歌劇院一般的動人時刻」。讓人彷彿置身烹調團隊的廚藝舞台，由主廚帶領整個表演，細意欣賞一幕幕扣人心弦的非凡煮意。

主廚 Tamburini 為 WHISK 匠心巧製別具一格的菜譜，淋漓展現他對意大利菜餚的獨特品味與超凡創意。從意大利各地區精心挑選，口感清爽輕怡、散發夏日陽光的時令食材，耀目呈獻季節色彩的味力誘惑！

於 WHISK 煥然登場的六道誘人菜譜，包括採用了像牛奶細滑柔韌，並如雲石雪白的法定產區 D.O.C. 水牛芝士，配以 Piccadilly 及小巧如棗子的 Datterino 兩種芳香完熟西西里番茄，滋味演繹了經典前菜——番茄芝士沙律。

主廚 Tamburini 只挑選最優質食材，選用了出產自意大利西北部皮埃蒙特舉世知名的 Fassone 牛肉，軟腩肉質加上快刀細切，再拌上蛋黃及巴馬臣芝士調味，巧製甘香細膩的傳統牛肉他他。主廚匠心巧製的意大利麵更是享譽全城，與茄子同煮，並加入硬身瑞可塔芝士，將意大利麵品味提昇至更高層次。

另一道誘人主菜以馬其地區傳統意式燴雞的烹調方法為靈感，用上迷迭香、橄欖油、蒜頭及乾身白酒等為鮫鱈魚尾提香，伴上烤薯仔清湯，加入來自西西里 Pantelleria 火山島的水瓜鈕，並灑上獲獎無數的特拉帕尼海鹽帶出鮮味。

簡單菜餚如乳飼牛仔肉，只是輕輕烘烤已誘發無限味覺驚喜，由時令蔬菜當配角，並以芳香洋甘菊及珍貴難尋的黑喇叭菌，如水蜜桃一樣的馥郁滋味令肉汁別具層次。菜譜上的二選一主菜，不容錯過肉味濃郁的珍珠雞，由洋溢迷迭香芬芳的葡萄葉及清甜南瓜觸動味蕾，細嚼滲出獨特微甘的 Leccino 橄欖，展開托斯卡尼味覺之旅！

為晚宴譜上完美樂章，主廚 Tamburini 將他最鍾情的意大利甜點，融入了遊歷地中海及中東等地的經驗，以香甜檸檬、芝麻及蜂蜜創作出質感細滑並涼透心的意國風情。

名廚 David Tamburini 親臨 WHISK 獻技三天：7 月 12 - 14 日晚上 6 時 30 分至 10 時。

\*\*\*

主廚 David Tamburini 呈獻「渾然天成」意大利菜譜

POMODORO E MOZZARELLA

意大利 Campania 水牛芝士

Piccadilly 及 Datterino 番茄、羅勒

*Gavi di Gavi, Fontanafredda "Stripes", Piedmont, Italy 2016*

BATTUTA DI FASSONE, ASPARAGI, UOVO E PARMIGIANO

意大利 Fassone 牛肉他他

青蘆筍、蛋黃、巴馬臣芝士脆脆

*Collina Serragrilli Langhe Grillo Rosso, Piedmont, Italy 2011*

SPAGHETTI ALLE MELANZANE BRUCIATE

煙燻茄子汁意大利麵

西西里 Datterino 番茄、硬身瑞可塔芝士

PESCATRICE E PATATE ARROSTO

鮫鱈魚尾伴烤薯仔清湯

Pantelleria 水瓜鈕及迷迭香

FILETTO DI VITELLO, VERDURE PRIMAVERILI

乳飼牛仔肉

黑喇叭菌及時令蔬菜

或

FARAONA, ZUCCA GIALLA E OLIVE

香烤珍珠雞

南瓜、Leccino 橄欖、葡萄葉

*Taurasi, Vesevo, Campania, Italy 2011*

MILLE E UNA NOTTE 《一千零一夜》

香檸芝麻蜜糖意式凍糕

*Illva Saronno Isolabella Limoncello, Sicilia, Italy*

HK\$890 六道菜，額外 HK\$380 尊享 4 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](mailto:dining@themirahotel.com)

## **關於 Chef David Tamburini**

主廚 David Tamburini 曾於西西里島 Palazzo Failla 酒店的 Ristorante la Gazza Ladra〔2013-2015〕及 Ristorante Casa Grugno〔2011-2013〕掌廚，並於在任期間先後兩次獲頒米芝蓮一星榮譽。其後向亞洲出發，以香港為起點，於 2015 年在著名的 Giando 意大利餐廳擔任主廚一職；2016 年夏天加入曼谷素可泰酒店，即化身成當代意大菜先驅，與享譽國際的名廚 Umberto Bombana 聯手獻技，成為舉世矚目的廚藝盛事！

出生於托斯卡納的小鎮芬奇，對烹飪充滿熱情的主廚 Tamburini 曾跟隨多位在飲食界富影響力的大師精進廚藝，包括米蘭 Joia 餐廳主廚 Pietro Leemann，及來自西恩納 Relais & Chateaux 旗下 Certosa di Maggiano 酒店的 Il Canto 餐廳總廚 Paolo Lopriore。

## **關於 La Scala**

自 2002 年起，室內設計洋溢創意的 La Scala 便一直為美食家提供經典意大利菜餚。素可泰酒店 La Scala 更是曼谷首家邀請享譽國際的名廚客席為本地饕客獻技的食府，不少米芝蓮星級名廚都曾於其「品藝饗宴」系列活動展示非凡廚藝，15 年來共招待了 220,000 位來自世界各地的賓客。經過長達 6 個月的翻新，La Scala 於 2017 年 11 月以全新形象載譽歸來，以充滿藝術氣息的室內設計及如廚藝表演舞台的開放式廚房，繼續成為曼谷備受注目的星級食府，為賓客締造別具一格的饗宴體驗，大放異彩！

## **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饗宴之樂！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 Mira Spa，為您締造難忘住宿體驗。

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



主廚 David Tamburini 憑著精湛廚藝於意大利先後兩次獲頒米芝蓮一星榮譽



水牛芝士番茄為主廚 David Tamburini 的標誌式菜餚之一。



與米蘭歌劇院一樣永垂不朽的時尚型格設計，La Scala 致力為賓客締造難忘的饗宴體驗。



Fassone 牛肉他他配青蘆筍為主廚 David Tamburini 的標誌式菜餚之一。

- 完 -

照片連結：[http://bit.ly/LaScala\\_GuestChef\\_Press](http://bit.ly/LaScala_GuestChef_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)