



新聞稿
即時發佈

載譽無數的日籍主廚 將蒞臨 The Mira Hong Kong 國金軒及 WHISK 客席獻技

香港，2019年2月25日：位於 The Mira Hong Kong 致力提供坊間少有頂級日本食材的當代西餐廳 WHISK，剛於 2 月初呈獻期間限定星級盛會，由位於大阪僅設 8 個座位的米芝蓮一星瑰寶 La Kanro 日籍店主兼主廚仲嶺淳一客席獻技 2 晚；同時已為即將舉辦的星級饗宴作好準備，來自美食之都東京米芝蓮一星食府 Crony 主廚春田理宏將於 5 月 3 至 4 日親臨香港，讓饕客品嚐其才華橫溢的精湛廚藝。

踏入 4 月，讓人期待的亞洲 50 最佳餐廳 S'accapau 日本客席主廚田淵拓，將薈萃嶄新意大利菜餚及精挑細選的日本食材，與米芝蓮推介高級粵菜國金軒 The Mira 主廚鄧浩宏師傅攜手交流，以非凡廚藝俘虜您的味蕾。

憑著流利意大利文及技藝超凡之意大利菜餚讓人一見難忘的日籍主廚田淵拓載譽歸來，烹調靈感源於四時變化，及在德國擁有屬於自己的餐廳前於意大利西西里島精進廚藝達 6 年之美好回憶，當細味其創意澎湃的精緻美饌時不難發現洋溢著別具一格的地中海風情，並融入最少一款從意大利最南端的著名小島引入之食材。

置身國金軒一片雅致翠綠室內設計，細意品嚐主廚鄧浩宏師傅及日籍主廚田淵拓攜手主理的**八道菜嗜味菜譜**，細膩海鮮、優質日本肉類及從意大利各地搜羅的新鮮食材，以中式及意大利烹調手法嶄新演繹。由日籍主廚匠心製作的 4 道菜餚，包括以中國黑蒜調味的鮮製幼扁麵配貝類海鮮及烏魚子，以及採用了艾米利亞羅馬涅地區深受歡迎的香煎薄餅巧製而成的龍蝦布拉塔芝士薄餅伴蟹肉牛油蛋黃醬。主廚鄧浩宏師傅主理的梨香鵝肝玉帶盡顯當代粵菜功架，細味經典原個椰皇冬蟲草螺頭燉花膠湯，以及用上黑豚提香的情迷豆酥桂魚球綻放瀛格味力；兩位主廚更攜手創作主菜和牛二重奏，由中式燜煮的澳洲牛面頰配日籍主廚田淵拓主理的宮崎和牛，合奏出惹人垂涎的濃郁滋味。

嗜味菜譜只限 4 月 26 至 27 日 2 天，晚上 6 時至 10 時 30 分供應，**8 道菜每位 HK\$1,280**，〔價目另收加一服務費及香茗〕，可額外點選專業品酒師美酒配對。

* * *

來自日本的客席主廚春田理宏將於 5 月蒞臨 WHISK 獻技 2 天，曾任職的東京 TIRPSE 在 2013 年於米芝蓮三星餐廳 Quintessence 舊址開業時，短短兩個月即首獲米芝蓮一星榮譽。憑藉遊歷世界各地掌廚的經驗，以無可比擬的當代法國烹調技藝為頂級食材添上耀眼光芒。東京 Crony 創意非凡的菜餚，集合了主廚於 Ledoyen〔巴黎〕、Quintessence〔東京〕、Maaemo〔奧斯陸〕及 Saison〔三藩市〕等多家舉世知名的米芝蓮三星食府的豐富烹調經驗，為饕客帶來極致體驗。

不容錯過的 Crony 主廚推介包括散發北歐風格的前菜，透過食材質感與味道幻化出無窮味覺驚喜；口味平衡的主菜延續了當代法國菜烹調技巧，配上來先三藩市香脆煙韌的酸種麵包，讓人再三回味！

Crony 主廚春田理宏將於 5 月 3 至 4 日，晚上 6 時至 10 時 30 分親臨 WHISK 獻技，6 道菜每位 HK\$1,488〔價目另收加一服務費〕。

關於 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，S'accapau 將日本及意大利兩地的醉人美饌與文化背景融合，為饕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。

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，於意大利精進廚藝五年之久。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。

<http://saccapau.jp/en/>

關於 Crony

2016 年於東京西麻布開業，4 位創辦人包括曾於米芝蓮三星食府 Quintessence 擔任經理多年的小澤一貴先生，Crony 意思是「值得信賴的好朋友」，旨在讓饕客滿載歡樂地品嚐美食。格調時尚的用餐區採用了充滿北歐風情的訂製家具、牆紙及燈飾，配以令人眼前一亮的開放式廚房及私人貴賓房，氣氛雅致溫暖。意念嶄新的菜餚以當代法國菜為基礎，巧妙融合現代法國煮意及北歐美學，加上感覺親切的美國西岸風味，讓 Crony 在東京眾多法式食府中脫穎而出。<http://www.fft-crony.jp/>

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！不拘一格的葡萄酒選擇，更令 WHISK 勇奪 Wine Spectator 2015 至 2018 年「Award of Excellence」殊榮。時令菜譜不時更新，賓客可選擇安坐於時尚型格的主餐廳或獨立貴賓廳。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！毗連餐廳的時尚酒廊—decanter at WHISK，提供 20 款杯裝優質佳釀選擇，讓賓客品嚐由 WHISK 廚房烹調的精緻嗜味小食或輕怡晚餐。

尖沙咀彌敦道 118-130 號美麗華廣場 The Mira Hong Kong 五樓

預訂請電：+852 2315 5999 或電郵至 dining@themirahotel.com，網上查詢 www.themirahotel.com

關於國金軒 The Mira

以獨特的現代方法演繹廣東及中國各省美饌之高級中菜食府，位於 The Mira Hong Kong 的三樓，室內設計時尚雅緻，由廚藝精湛的主廚以頂級食材，匠心呈獻別具一格的經典粵菜體驗。國金軒 The Mira 的著名菜餚更將美食烹調幻化成一種藝術，呈現廚師對不同季節性的食材及獨特口味的一種尊敬。這裡提供多達 300 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，令國金軒自 2015 至 2018 年屢獲 Wine Spectator 頒發最佳卓越大獎。餐廳可俯瞰九龍公園的鬱鬱蔥蔥，與餐廳的時尚室內設計互相呼應。

尖沙咀彌敦道 118-130 號 The Mira Hong Kong 三樓國金軒

預訂請電: +852 2315 5222 或電郵至 dining@themirahotel.com, 網上查詢 www.themirahotel.com

關於 The Mira Hong Kong

The Mira Hong Kong 為 Design Hotels™ 設計酒店成員, 同時為無煙酒店, 坐擁 492 間客房, 包括 56 間套房。聳立於九龍尖沙咀的心臟地帶, 俯瞰鬱鬱蔥蔥的九龍公園, 四周林立商業大樓、購物商場, 以及餐飲和娛樂熱點。酒店鄰近港鐵站及天星碼頭, 往來香港各區快捷便利, 讓商務及休閒旅客盡情探索亞洲國際都會的魅力。 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。



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)



擅長烹調當代意大利菜餚的日籍主廚田淵拓,
意大利文同樣流利



國金軒 The Mira 主廚鄧浩宏師傅



位於東京西麻布的 Crony 提供融入北歐風情的現代法國菜，氣氛雅致溫暖。



年輕主廚春田理宏曾於世界各地享負盛名的頂級餐廳精進廚藝



主廚春田理宏的菇菌菜餚
(不包括在晚宴菜譜)



主廚春田理宏的乳酪菜餚
(不包括在晚宴菜譜)

-完-

照片連結：http://bit.ly/GUESTCHEFS_TMhk_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

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