



新聞稿
即時發佈

The Mira Hong Kong 週年盛會 客席名廚 Vanessa Huang [台北 Ephernité] 與 Thitid Tassanakajohn [曼谷 Le Du] 4手聯乘饗宴

香港，2019年8月16日：喜迎 The Mira Hong Kong 十週年，與慶賀 120 週年的 San Pellegrino 合作，於 9 月 20 及 21 日在 WHISK 限定供應 2 晚，首次由來自台北帶領「從農場到餐桌」概念而享負盛名的 Ephernité 主廚 Vanessa Huang，與屢獲殊榮的泰國名廚兼專業認證侍酒師 Thitid “Ton” Tassanakajohn 攜手獻技，其位於曼谷的餐廳 Le Du 更最剛近榮獲米芝蓮一星榮譽，並於 2019 年亞洲 50 最佳餐廳排名躍升至 #20 位。

踏入 9 月，香港美食家可於 The Mira 細嚐品味超卓的饗宴體驗。透過味覺見證新一代屢獲殊榮的亞洲名廚之進化歷程，以非凡創意突破廚藝界限，薈萃精挑細選季節性食材，將當代法式烹調技巧融入本地食材，完美演繹孕育他們成長的家鄉風味。

名廚 Vanessa 在 2019 年米芝蓮指南被評選為亞洲女主廚排名第 9 位，在大學主時修電影製作及藝術，其後於廚藝大師 Pascal Barbot 旗下位於巴黎的著名米芝蓮三星餐廳 Astrance 精進廚藝，瞬即被喻為廚藝界新晉明日之星 (Bebes Barbot)，於男性主導的行業中脫穎而出。完成修讀烹飪課程後，她在 2015 年回到台灣開設屬於自己的餐廳，並致力推動「從農場到餐桌」的產地直送用餐概念，將在地農產品以別具一格的女性魅力締造讓人驚嘆的廚藝創作。

年輕有為的主廚“Ton”積極建立其美食王國，由現代泰國料理 Le Du 展開序幕；洋溢傳統色彩的泰國菜餚滲出法式烹調風格，反映出早年於紐約 Eleven Madison Park 及 Jean-Gorges 等世界知名的星級食府學藝的功架。

2 位客席名廚將親臨 The Mira Hong Kong，於 8 道菜嚐味菜譜分別呈獻 4 道從未曝光的嶄新菜餚，為貢獻成長的昔日致敬。每一道菜都反映他們於過去十年的銳變點滴，一同見證踏上成功之路的里程碑。主廚 Vanessa 其中一道令米芝蓮評審都留下深刻印象的菜式，包括視乎農戶當天採收的農產品而靈活變化的時令法式蔬菜凍，將新鮮食材幻化成如藝術創作一樣的耀目美饌；而主廚 Ton 匠心創作的招牌泡飯 (khao chae)，在鮮蝦、豬肉醬、醃蘿蔔、烤辣椒等完美交織下，再添上茉莉雪糕球將芳香滋味昇華，將當代泰菜重新演繹。

對美酒充滿熱情的主廚“Ton”早於紐約獲取專業侍酒師認證資格，加上由主廚 Vanessa 的商業夥伴兼人生伴侶 Claude Chen 擔任 Ephernité 餐廳經理及醇酒專家，Whisk 舉辦是次醇酒與美饌的超凡配對將為熱愛美食的饗客帶來無可比擬的品味體驗；讓跨越十週年的設計酒店先驅及尖沙咀餐飲熱點，與喜迎 120 週年的意大利品牌，於享負盛名的頂級食府攜手締造璀璨耀目的饗宴盛會。

9 月 20 及 21 日晚上 6 時 30 分至 10 時於 WHISK 限量供應的名廚 4 手晚宴菜譜，8 道菜每位 HK\$1,788，額外 HK\$380 尊享美酒配對。〔價目另收加一服務費〕

名廚 Vanessa Huang x 名廚 Ton 四手聯乘饗宴菜譜

日本澤蟹 毛豆天婦羅 by Chef Vanessa

煙燻梭子魚 泰國米酒 by Chef Ton

野櫻桃 法國鴨鵝肝醬 by Chef Vanessa

鮮鮑魚 青瓜 by Chef Ton

田園蔬菜凍 法國魚子醬 by Chef Vanessa

野生深海白鱈魚 泰式椰汁咖喱 by Chef Ton

法國藍龍蝦 by Chef Vanessa & Chef Ton

烤伊比利亞黑豚 by Chef Vanessa & Chef Ton

蜜桃梅爾芭 覆盆子 香草雪糕 by Chef Vanessa

椰香奶凍 竹炭雪糕 by Chef Ton



關於名廚 Vanessa Huang 及 Ephernité

台灣名廚 Vanessa Huang，於法國讀大學時主修電影製作及藝術，因對法國烹調充滿熱愛與好奇，於巴黎 Ferrandi 廚藝學院完成烹飪課程後，機緣巧合下投身名廚 Pascal Barbot 旗下位於巴黎的著名米芝蓮三星餐廳 Astrance 精進廚藝。在 2014 年回到台灣開設其首家餐廳 Ephernité，店名結合了短暫及永恆的概念。台灣商業周刊更於 2015 年形容 Vanessa 及另外 3 位本地廚師為台灣最具潛質的當代法國菜廚師。同年，法國媒體“Omnivore World Tour FRANCE” 的一篇文章更把 Vanessa Huang 與來自世界各地的 24 位米芝蓮星級名廚一起，被提名為名廚 Pascal Barbot 門下的“Bebes Barbot”〔廚藝界明日之星〕。

Ephernité 餐廳，於台灣致力提倡「產地直送」理念，著重採購在地食材。主廚 Vanessa 堅持只採用精心挑選的季節蔬菜及水果，並與信譽良好的陽明山農夫合作，將獨家栽種的新鮮農產品每天運抵只有 20 座位的餐廳，故嚐味菜譜都按照當日供應的食材而設計。為了減少對環境影響，Ephernite 採用的香草都是在自家花園種植，即使是餐酒也選用天然方法釀製，令人印象深刻。<https://www.ephernite.com>

關於名廚 Thitid “Ton” Tassanakajohn 及 Le Du

三十出頭的年輕主廚 Thitid Tassanakajohn，人稱 Chef Ton，晉身舉世知名的星級餐廳包括紐約 Eleven Madison Park 及 Jean-Gorges 工作前，曾於美國廚藝學院接受訓練。因鍾情醇酒，便於紐約 Court of Master Sommeliers 完成專業侍酒師訓練課程並考獲證書。其後創立現代泰國料理 Le Du，於泰文有季節的意思，Chef Ton 搜羅來自本地農戶的頂級泰國食材，融合當代法國烹調技巧，締造出悸動味蕾及呈現傳統滋味的非凡菜餚。年輕主廚努力不懈地邁向成功之路，不久便開設第二間餐廳 Baan，與親兄弟攜手烹調富家庭色彩的美饌，而其後成立的 Backyard 就以傳統泰國風味與悠閒氛圍營造別具一格的用餐情調。

驟眼以為是法文的店名 Le Du，其實源於泰語中「季節」一詞，由豐盛農產品成就的源遠流長百年傳統飲食文化，讓精挑細選的時令泰國食材，成為這家備受法國烹調風格影響的當代泰菜食府之焦點。Le Du 堅信泰國是世界上最好的頂級食材產地，因此主廚 Ton 只採用本地農戶悉心種植的優質農作物，揉合當代烹調技巧，引領饕客投入再三回味的舌尖旅程。<http://www.ledubkk.com/>

關於 S.Pellegrino 及 Acqua Panna

S.Pellegrino、Acqua Panna 及 Sanpellegrino 有汽水果飲品，均為總部設於意大利米蘭的 Sanpellegrino S.p.A. 旗下之國際商標。產品分銷覆蓋 5 大洲共 130 個國家，透過對產品品質的極致追求，向世界完美演繹發源地意大利締造快樂、健康與幸福的生活文化。於 1899 年建立的 Sanpellegrino S.p.A.，在意大利飲品業界有舉足輕重的地位，其產品包括礦泉水、無酒精開胃飲品、飲料及冰茶。作為意大利礦泉水主要生產商，一直致力於保護這地球天然瑰寶，並抱著具責任感及充滿熱情的態度盡力讓資源於未來可持續發展。

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，讓您在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 廚房烹調的精緻嚐味小食或輕怡晚餐。

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 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

-完-



名廚 Vanessa Huang



名廚 Thitid "Ton" Tassanakajohn



精緻而氣派不凡的創作，源於Ephernite主廚Vanessa在著名食府Astrance掌廚的經驗及對來自台北新鮮豐盛的物產洋溢由衷熱情。



主廚Ton憑著於紐約米芝蓮三星食府學藝的視野，及對泰國自家種植最優質農作物的信念，以精湛廚藝炮製別出心裁的當代泰國菜餚。



照片連結：http://bit.ly/themira_doubleguestchef_press

傳媒查詢，請聯絡：

馬凱珊〔 Agnes Ma 〕

傳訊總監 - 酒店及服務式公寓

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