

新聞稿
即時發佈

米芝蓮2星名廚兼La Maison d'à Côté 店主 Christophe Hay親臨WHISK獻技 匠心呈獻「給盧瓦爾的動人情書」

香港，2019年6月21日：法國名廚 Christophe Hay 將親臨 The Mira Hong Kong 著重優質食材的西餐廳 WHISK 將於 7 月獻技 2 晚，為饕客匠心呈獻恍如為其至愛的家鄉-盧瓦爾河谷寫下的動人情書般細緻動人的菜譜，延續法國五月美食薈主題，向盧瓦爾流域源遠流長的皇族文化致敬。米芝蓮 2 星餐廳主廚兼店主匠心呈獻的 8 道菜嗜味菜譜，為節奏緊湊及選擇豐富的香港飲食文化注入慢活品味，將蘊含歷史文化的當地食材融合 La Maison da Cote 的經典饗宴，締造讓人一再回味的極致味覺體驗。

謙虛且親切的主廚 Christophe Hay，非常熱衷與饕客互動交流，並以能夠親自為客人點菜為榮。他一直以開設屬於自己的餐廳為目標，將時尚歡悅的客廳與整潔無暇的廚房完美融合，與平凡的鄉郊食肆截然不同。La Maison da Cote 位處一家設有 12 間客房的家族經營精品酒店內，毗鄰 Chambord 城堡，室內設計高雅，以鮮明色調烘托出蜿蜒河流的皇室氣派，以及跨越世紀的明媚風光。

名廚 Christophe Hay 匠心設計向當地農產品致敬的菜譜，融匯法國物產最豐盛之河床的精髓，河流從該國的中心向大西洋蜿蜒伸延，並穿過包括昂熱、布盧瓦、奧爾良、圖爾等被列入聯合國文化遺產的美麗城堡。

「在瀟灑當代氣息的餐廳，
主廚Christophe Hay為饕客呈獻
風格樸素簡單而內藏豐富文化的
饗宴，向盧瓦爾河谷的地道
食材及漁民致敬！」



名廚 Christophe Hay 於法國名為「盧瓦爾河谷之花」的嗜味菜譜，由肉質細嫩的盧瓦爾河鮮配小龍蝦及芳香松露展開序幕，醬汁由源自都蘭地區潛力無限的 Cheverny 葡萄酒為滋味昇華，散發別具一格的層次；另一道菜餚採用了鮮味滿載的 Sologne 魚子醬，配以主廚自家花園種植的蘿蔔，令人更是期待這即將於 WHISK 完美演繹悸動味曲薈的盛宴。



法國魚子醬配櫻桃蘿蔔及香菜忌廉

Christophe Hay 與妻子致力於其餐飲王國實踐可持續發展的願景，除了避免於廚房使用有害清潔劑，同時種植自家蔬菜，並對社區內種植者及農戶給予支援。其中採用載譽無數的都蘭土雞(Géline de Touraine)，被慢食協會推薦為源自法國極珍貴地區及罕有原生家禽品種，現僅於一個農場限量繁殖及供應。

河流提供豐富食材如梭鱸魚，製成魚醬配煙燻魚子伴白蘆筍，或烤河鰻配甜豆及里昂特式脆牛肚(*tablier de sapeur*)，都是嗜味菜譜不容錯過的美饌；河鮮以外，主廚亦匠心巧製以佛羅倫斯紅洋蔥烹調的鹿兒島和牛，加上甘香豐腴的鵝肝，引領舌尖感受別具一格的法國之旅，

曾入選 2018 年世界廚藝大賽 **Bocuse d'Or culinary competition** 亞太區選拔的主廚 Christophe Hay，將於 7 月 18 及 19 日蒞臨 WHISK 呈獻晚餐菜譜，晚上 6 時 30 分至 10 時，八道菜每位 HK\$1,588，額外 HK\$380 尊享美酒配對(以上價目另收加一服務費)。

客席主廚 CHRISTOPHE HAY 晚宴菜譜

梭鱸魚 配 法國松露及小龍蝦 謝韋爾尼紅酒汁

法國白蘆筍 配 梭鱸魚醬及煙燻魚子

海鹽法國鵝肝 配 烤番茄榛子及歐芹

法國魚子醬 配 櫻桃蘿蔔及香菜忌廉

法式烤河鰻 配 甜豆及脆牛肚

鹿兒島和牛 配 佛羅倫斯紅洋蔥及馬鈴薯

法國 Valrhona 朱古力 伴 堅果醬及干邑

野生法國草莓 伴 香檸及番紅花

關於名廚 Christophe Hay

名廚 Christophe Hay 曾於巴黎及國外的優秀餐廳精進廚藝，他對烹飪的熱情深受舉世知名的廚藝大師 Paul Bocuse 影響，並引領他成為旗下一家位於佛羅里達州奧蘭多的高級餐廳 Monsieur Paul 之主廚。2014 年，Christophe Hay 終於實現了夢想，回到家鄉在 Chambord 城堡旁開設屬於自己的餐廳 La Maison d'à Côté，並迅速於 2015 年摘下第一顆米芝蓮星。2018 年，Christophe Hay 成為同時擁有米芝蓮 2 星、三頂高特米魯廚師帽及廚藝大師榮譽之名廚，他亦獲創立於 1965 年深受歡迎之法國權威美食指南《Gault & Millau》評選為 2016 年 Grands de Demain (最具影響力的明日之星) 之一。主廚 Hay 於其餐廳 La Maison d'à Côté 完美演繹了匠心創作的當代法國菜餚，著重本地食材，並採用與廚房只有數米距離的花園種植的自家農作物。名廚 Christophe Hay 更喜歡親自走到餐桌前為客人點菜，以別具一格的方式迎接饕客，讓整個大廳都瀰漫歡樂的氣氛。



關於 La Maison da Cote

偌大的廚房伸延至酒廊，透過深濛色調營造舒適氛圍。由原木配金屬裝飾及絲絨座椅，把廚房打造成別緻而獨特的工作及共享空間，中間一道飾以黃銅的胡桃木大門可在需要時將大廳分隔，讓用餐環境靈活變化。地氈圖案設計成流水般，彷彿置身 Christophe 最愛的盧瓦爾河，感覺溫暖而舒適。著名 Elitis 別出心裁的 Pleats 系列工藝牆紙，加上 Charlotte Payen 的藝術畫作，將毗鄰充滿特色的城堡建築呈現眼前。富現代感的雅致酒窖，如晶瑩剔透的玻璃盒，為房間添上耀目冠冕，為味覺帶來極致體驗，讓人一再尋味。www.lamaisondacote.fr

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，同時連接茂綠緬栢樹交織的露天酒廊 Vibes，逢週日供應 WHISK 香檳早午自助餐的琳琅美饌！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 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-



採收農作物成為名廚Christophe Hay的日常事務



和牛伴田園蔬菜

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

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