

新聞稿  
即時發佈

## WHISK 尋味 8 式主廚料理 嶄新演繹頂級日本食材季節真味

**香港，2019年7月16日：**別具一格的The Mira Hong Kong，貴為設計酒店成員及位處城中饕宴熱點尖沙咀，當代西餐廳WHISK因應四時季節從日本引入頂級食材，並從世界各地搜羅精選原材料。置身WHISK雅致氛圍，把品味饕宴體驗交託廚藝精湛的主廚Oliver Li，為您匠心設計煥然登場的**8道菜嚐味菜譜**，透過充滿藝術色彩的日本饕宴風格，融入西式烹調及超凡創意，完美演繹矜貴食材的獨特風格。

主廚Oliver Li將非凡煮意融入精湛廚藝，採用每日限量供應的頂級食材即席烹調，彷彿對孕育豐盛農產品及海產的大自然致以無限尊敬。所有魚類絕不採用冷藏貨，只選擇鮮活或冰鮮的，並用上備受推崇的活締技巧處理，務求保留最佳鮮味；而在WHISK入口不遠處，您更可透過閃亮櫥窗，欣賞自家乾式熟成達90天的優質牛肉。

主廚Oliver Li因應季節時令，精挑細選最新鮮的食材入饌，部分更是以人手採集，如北海道鹽水馬糞海膽、海鰻、細嫩鴨肉、沖繩阿古黑豚及肉質細膩的昆士蘭**旭蟹**，為您締造如交響樂般一期一會悸動味蕾的動人饌嚐。

匠心設計的嚐味菜譜，與剛榮獲Wine Spectator大獎的葡萄酒單猶如天作之合。菜譜由滿載海洋鮮味的**海膽**展開序幕，在主廚Oliver的一雙巧手上化成璀璨炫目的瑰麗寶盒；味道鮮甜的海膽展現亮麗誘人的色彩，細味珍藏於海膽外殼內晶瑩剔透的龍蝦啫喱，法國養殖魚子如黑鑽石鑲嵌其中，加上一抹金箔點綴，典雅奪目。

細味日本人鍾情恍如製作天婦羅一樣的方式烹調**甘香油潤的甘鯛**，由金黃香脆的外皮凸顯鮮香魚肉的原汁原味，入口即溶；加上**深受饕客追捧的宮崎縣尾崎和牛**，只於香港少量高級餐廳供應，憑藉主廚澎湃靈感，呈獻出變化萬千的菜餚，為饕客帶來極致體驗。

把不容錯過的滋味饕宴昇華，品嚐雪花紋分佈細膩的A4和牛〔+HK\$280〕，源自單一農場宮崎縣尾崎，並混合草及穀物飼養達36個月，令肉質散發成熟而濃郁的滋味；伴上散發焦糖芳香的烤洋蔥蓉、炭燒紫蘇及竹筍，綴以清麗脫俗的蔘蘿花，為舌尖展開品味非凡的美食旅程。或選擇以**細嫩鴨胸**為奢華盛宴焦點，將外皮煎至如蜜糖色調，金黃香脆，由**四川胡椒**提香，以紅菜頭及乳酪醬營造豐富味覺層次。

專業品酒師從歐洲頂尖葡萄酒區精挑細選優質名釀。其中一款清爽香濃且質感細膩的白酒，由意大利Collio的Friuli產區由創意洋溢的釀酒師Mario Schiopetto所建立的酒莊以100% Pinot Grigio白葡萄釀製，淡淡稻草色調配上豐富礦物滋味，正好讓味蕾為細味淡雅濃郁的**慢煮鮑魚**作好準備。

層次豐盈的2016年 Ürziger Würzgarten Kabinett Riesling源自歷史悠久的德國酒莊Markus Molitor，吸收了逾百年日月精華、未經人工接枝的葡萄藤，以人手巧妙種植在坡度達80%的陡峭山巒上，令無可比擬的Mosel Rieslings葡萄從金黃香口的甘鯛，引領饕客品嚐日本獨一無二的原生品種沖繩阿古黑豚，並添上滿室飄香的夏季黑松露，齒頰留香！

位處西班牙Rioja Alta源源流長的Haro酒區、享負盛名的Bodegas Muga家族酒莊釀製之2014年Rioja Reserva，由Tempranillo葡萄呈獻紅色水果的馥郁，以及散發香料及咖啡餘韻，酒質豐厚平衡，與牛肉或鴨肉主菜配搭相得益彰，同時讓舖上香煎鴨肝的細嫩鰻魚之甘香豐腴昇華，誘發無限味覺驚喜！

嗜味菜譜以季節性食材白蘆筍化成簡約時尚的蔬菜雪糕作完美終結。WHISK主廚Oliver Li認為：「把超凡味覺體驗完全交託主廚安排，是最令人期待的品味饗宴，在日本飲食文化中有著獨特的象徵意義，充分表現饕客與主廚的絕對互信與尊重，而廚師團隊與客人彼此建立的互動連繫更為悸動味蕾的旅程展開無限啟發性。」

### CHEF OLIVER LI 尋味8式主廚料理

海膽、鮑魚、旭蟹、甘鯛、海鰻、阿古黑豚、鴨肉或和牛〔+HK\$280〕、白蘆筍

即日至九月中，星期一至六，晚上6時30分至10時供應。

8道菜HK\$890〔HK\$1,170 和牛主菜〕

額外HK\$380專業品酒師美酒配對4杯

敬請提前預訂。價目另收加一服務費。

瀏覽菜譜：[http://bit.ly/omakase\\_menu\\_whisk](http://bit.ly/omakase_menu_whisk)

### **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！不拘一格的葡萄酒選擇，更令 WHISK 勇奪 Wine Spectator「Best of Award of Excellence 2019」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](mailto:dining@themirahotel.com)，網上查詢 [www.themirahotel.com](http://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](http://www.themirahotel.com)





宮崎縣尾崎和牛的簡約配搭，凸顯頂級食材的純粹原味。



主廚Oliver Li把鮮味滿載的海膽以絕不花巧的方式演繹，濃郁滋味令人再三回味！



白蘆筍以別具一格的形象呈現，在WHISK化成沁人心脾的冰凍甜點。



砧板上的頂級鮮活食材，都可在WHISK主廚料理中品嚐到。



邁阿密著名室內設計師設計師Charles Allem打造時尚風格的用餐環境，以抽象藝術品配上WHISK室內的亮銀與朱古力主調，令人目不暇給。



設計富現代感的摩卡咖啡色調餐桌，飾以高雅金邊，在柔和燈光下散發醉人魅力，締造賞心悅目的饗宴體驗。

照片連結：[http://bit.ly/WHISK\\_omakase\\_press](http://bit.ly/WHISK_omakase_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](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)