

新聞稿  
即時發佈

## WHISK 6 手聯乘 11 周年盛宴 喜迎新任西餐廚藝總監 Sheldon Fonseca

**香港，2020年9月**：3位主廚將於9月18及19日締造2晚味力盛會，呈獻共9道菜饗宴，歡慶The Mira閃耀11周年！6手聯乘周年盛宴將由新任西餐廚藝總監 Sheldon Fonseca與米芝蓮推介食府WHISK主廚Oliver Li及國金軒主廚鄧浩宏攜手獻技。三位才華橫溢的主廚將施展精湛廚藝，薈萃WHISK嶄新法日創意饗宴、國金軒當代粵式饌嚐，以及由曾於瑞士榮獲米芝蓮一星榮譽的主廚Sheldon Fonseca呈獻法式地中海料理，融會世界各地的烹調精髓，呈獻卓越非凡、**跨越界限的耀目盛宴**！

享譽國際及對烹飪充滿熱情的 The Mira Hong Kong 新任廚藝總監，曾為設計酒店獲得米芝蓮一星榮譽，**集合 3 位主廚合共逾 60 年廚藝經驗**，融會世界各地的烹調精髓，締造別具一格的耀目盛宴。

由 The Mira 米芝蓮推介食府為您展開悸動味蕾的美食旅程，**WHISK 主廚 Olive Li** 以薈萃創意法日烹飪精髓的美饌揭幕，細味新鮮烤焗至金黃香脆、煙韌軟彈的黑糖醬油麵包配海藻牛油，品嚐融合滿載鮮味的日本海膽、龍蝦啫喱及法國養殖魚子並飾以金箔的經典前菜 UMAMI；**國金軒主廚鄧浩宏師傅**匠心巧製釀入蝦膠及豚肉的鮑汁蝦仔脆皮海參、川貝柚子蜜凍雪梨，及三弄澳洲和牛面頰等超「粵」平凡的滋味饌嚐。

為慶祝時尚設計酒店 11 周年，廚藝總監 **Sheldon Fonseca** 悉心呈獻 3 款鮮味濃郁的地中海菜餚，包括番茄、意大利芝士伴緬因龍蝦，還有煙燻法國乳鴿配茄子及黑橄欖。

酒店專業侍酒師 Alan Sun 特為周年菜譜配對醇酒，可選擇 4 杯或 6 杯風格獨特的美酒，如採用 100% 人手採集 Chenin Blanc 葡萄釀製的 Domaine des Grandes Espérances 'Le Génie Orange' 2016，揉合茉莉、白茶及大吉嶺茶芳香的 Sparkling Tea, Copenhagen, 'BLA'，為丹麥獲獎侍酒師精挑細選茶葉及有機材料提煉成最完美的味道，巧製嶄新品味的無酒精特飲，為清新佳餚的絕妙搭配。

6 手聯乘 11 周年盛宴菜譜將於 **9 月 18 及 19 日，晚上 6 時 30 分至 10 時供應**  
**9 道菜每位 HK\$1,288**，尊享品酒師美酒配對 - 額外 HK\$380/4 杯，\$580/6 杯

請提前預訂。所有價目另收加一服務費。  
#miraturns11 #themirahotel #whiskhk

## 6 手聯乘 11 周年盛宴菜譜

### AMUSE BOUCHE

By Chefs Oliver Li, Edwin Tang & Sheldon Fonseca

### "UMAMI"

日本馬糞海膽 魚子醬 龍蝦凍

Enshui Murasaki Sea Urchin & Farmed Caviar, Lobster Jelly

By Chef Oliver Li

*Perrier-Jouët Grand Brut NV MAINE*

### LOBSTER

緬因龍蝦 蕃茄 意大利芝士

Stracciatella, Tomato Marmalade, Prawn Head Reduction, Basil

By Chef Sheldon Fonseca

### SEA CUCUMBER

脆皮海參 鮑汁 蝦籽

Stuffed with Shrimp Mousse & Pork Meat, Abalone Sauce, Shrimp Roe

By Chef Edwin Tang

*Riesling Kabinett, Schloss Vollrads 2018*

### SOJA BREAD French Sea Salt Butter

黑糖醬油麵包 海鹽 法國牛油

By Chef Oliver Li

### CHAWANMUSHI Duck Foie Gras, Abalone, Shiitake

鴨肝茶碗蒸 鮑魚 椎茸

By Chef Oliver Li

*Domaine des Grandes Espérances 'Le Génie Orange' 2016*

### BRAISED WAGYU BEEF CHEEK

三弄澳洲和牛面頰

By Chef Edwin Tang

*Aglianico, Grace Vineyard Tasya's Reserve 2017*

### TEA SMOKED FRENCH PIGEON

煙燻法國乳鴿 茄子 黑橄欖

Spiced Braised Leg, Aubergine, Black Olive Condiment

By Chef Sheldon Fonseca

*Hospices de Beaune Corton-Cuvée Docteur Peste, Maison Champy 2008*

### DOUBLE-STEAMED SNOW PEAR

川貝柚子蜜凍香梨

Yuzu, Fritillaria Bulb

By Chef Edwin Tang

*Sparkling Tea, Copenhagen, 'BLA'*

### "LA TARTE"

新鮮漿果 榛子 蛋白脆餅

Raspberry, Hazelnut, Meringue

By Chef Sheldon Fonseca

## 關於主廚 Sheldon Fonseca

The Mira Hong Kong 新任廚藝總監 – 西餐，主廚 Sheldon 在 1997 年於倫敦 Langham Hotel 展開其烹飪旅程，在不斷自我提升及在世界各地探索廚藝的過程，獲得不少世界著名廚藝大師的肯定及認同。在倫敦 Connaught Hotel 的 Gordon Ramsay Restaurants 精進法國及意大利菜餚技巧達 6 年，主廚 Sheldon 與 Angela Hartnett 於倫敦開設了深受歡迎的當代意大利餐廳 Murano，在競爭激烈的餐飲環境，於 2009 年開幕剛 4 個月便獲得米芝蓮一星殊榮。其後，Sheldon 上任 Dorchester 系列 Mayfair Hotel 的行政副總廚，帶領 Wolfgang Puck 烹飪團隊開設其在歐洲首家餐廳。

在瑞士 Kempinski Hotel Le Mirador 擔任行政總廚，為其職業生涯的里程碑，不但管理 5 間食府的餐飲運作，其中 Le Trianon 餐廳在 2013-2014 年更令他獲得首個米芝蓮一星榮譽。Sheldon 後來到 Kempinski Seychelles Resort 任職行政總廚，憑著其餐飲行業的名譽令餐廳屢獲殊榮，最終實現其前夢想，於 2017 年來到香港，擔任 Gaia 餐飲集團的行政總廚。作為香港 La Petite Maison 於 2018 年開業前期的行政總廚，對飲食質素追求極致的 Sheldon 可謂功不可沒。主廚 Sheldon 鍾情新鮮、能感動人心及簡單的菜餚，他的使命就是所有人都可在 The Mira 感受到非凡美食體驗。

## 關於 WHISK

位處尖沙咀核心的 WHISK，薈萃法日創意饗宴精髓，從世界各地搜羅頂級食材入饌。在匠心巧製的自選菜譜外，融合非凡法式烹調技巧及精心挑選日本食材，締造糅合時令變化的 Omakase 主廚料理。不拘一格的葡萄酒選擇，更令 WHISK 榮獲 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！

尖沙咀彌敦道 118-130 號 Mira Place, 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，於 2020 年榮獲 Tripadvisor Travellers' Choice 旅行者之選殊榮，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)



主廚Sheldon Fonseca為  
The Mira Hong Kong 新任西餐廚藝總監



三位才華橫溢的主廚攜手呈獻The Mira閃耀11周年盛宴，  
(左起) 國金軒The Mira主廚鄧浩宏、廚藝總監 Sheldon Fonseca、  
WHISK主廚Oliver Li



周年盛宴菜譜包括WHISK經典菜餚：  
日本海膽、龍蝦啫喱及法國養殖魚子



周年盛宴菜譜包括國金軒The Mira主廚鄧浩宏巧製  
釀入蝦膠及豚肉的鮑汁蝦籽脆皮海參



2020年9月，設計酒店The Mira Hong Kong  
將踏入11周年



WHISK融合當代室內設計，營造極富空間感的餐飲體驗

-完-

照片連結：[http://bit.ly/6hands\\_pressphoto](http://bit.ly/6hands_pressphoto)

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)