

新聞稿

即時發佈

國金軒 The Mira 隆重推出 Art of Flavours 粵·日饌賞品藝晚宴 以盛宴滋味向電影藝術致敬

(香港, 2021年5月) 米芝蓮推薦食府國金軒 The Mira 主廚鄧浩宏師傅將於即日至 2021年5月31日, 隆重呈獻 Art of Flavours 粵·日饌賞品藝晚宴, 以王家衛電影為靈感, 匠心巧製 7 道令人饌嘆不已的佳餚, 以粵菜味力打造教一眾影迷情迷不已的品藝味「歷」, 同時向電影藝術衷心致敬! 是次盛宴為香港旅遊發展局(旅發局) Arts in Hong Kong 與網上預訂平台 DiningCity 「鼎食聚」合作推出「藝術文化·就在香港」之活動。有關活動更將於 5 月份以推出名為 Art of Flavours 「感官饗宴」之推廣, 以為本地食客帶來創意用餐體驗為宗旨。主廚鄧浩宏師傅仿照電影情節的起承轉合、高低起伏, 傾心創製的品藝盛宴自是不容錯過! 電影《花樣年華》自 2000 年面世至今, 已達 20 週年, 主廚以海南黃椒醬、老陳醋與蒜蓉、芫茜、蔥、子天椒製成的醬汁, 巧配涼拌新鮮北寄貝, 打造成色、香、味俱全的黃椒醬涼拌北寄貝, 艷麗細膩、滿載美味驚喜, 儼如身穿旗袍的美人兒, 令人無從抵抗, 為品藝晚宴揭開序幕! 精彩絕倫的松葉蟹海鮮酸辣羹, 以清雞湯配白胡椒、豆瓣醬、荔枝醋、花椒油與自家製之辣椒油為湯底基調, 象徵猶如活在《重慶森林》的人生中的苦辣辛酸, 配上拆肉日本松葉蟹腳、蝦粒、帶子粒、筍、木耳絲、北菇絲、豆腐絲的鮮味與口感, 帶出茫茫人海中找到愛情的動人滋味! 電影《2046》中的男主角以 2046 號列車可以為人尋回失去的記憶之故事為藍本撰寫小說, 主廚亦發揮「味」力創意, 以一道皇桃墨翠重新演繹經典食材, 引領饗客以味蕾尋回失去經典味道的回憶!

電影藝術愛好者當然不容錯過以南非 8 頭鮑魚、魚籽醬、紅棗片、羊肚菌, 配以蒸蛋與豉油作結的瑤池妃玉! 主廚傾心炮製令人熟悉的味道, 讓美饌化作猶如身在家中的珍藏美味, 照暖人心, 就如《擺渡人》電影中, 那份熱暖動人的情感! 口味清新矜貴的水晶蝦球, 彷彿身嬌肉貴的公主, 又似掌上明珠, 教人愛不釋手, 情傾不已! 主廚以菜式象徵《天下無雙》電影公主為理想不斷付出的心, 就如主廚向著目標, 不斷努力的味歷旅程。武藝非凡的《一代宗師》讓主廚不期然想到, 非等閒之輩能隨手製作的經典粵菜 - 鮑汁海參, 主廚以蝦籽、鮑汁與海參匠心製作之蝦籽鮑汁海參煎麵, 將經典菜式揉合創意, 配上煎麵, 以非凡滋味向尊師重道與傳統粵菜味力致敬! 《藍莓之夜》中法合拍英語電影為創作概念, 完美結合十五年的甘香陳皮與法式焦糖燉蛋, 讓饗客踏上品藝國度, 以十五年陳皮焦糖燉蛋的啖啖甘香甜美, 引領影迷以嶄新視覺重新欣賞食材, 以電影啟發的新靈感, 重新品味人生為盛宴完美作結。

Art of Flavours 粵·日饌賞 7 道菜品藝晚宴將於即日至 2021 年 5 月 31 日味力上演, 每位 HK\$1,288*。透過 DINING CITY 訂座即可尊享尊尚優惠, 以每位 HK\$1,088*享用盛宴。

*需另加一服務費

品嚐粵·日饌賞品藝晚宴, 即可以 HK\$150 淨價二人購買入場券, 專享酒店私人影院體驗連汽水兩罐^ (額外每位客人需另加 HK\$50 即可同時專享私人影院體驗連汽水一罐, 每節電影院服務最多只限 4 位客人同時享用)

^需預訂及確認有關安排

粵·目饌賞品藝晚宴

黃椒醬涼拌北寄貝

電影靈感:花樣年華

電影自 2000 年面世至今，已達 20 週年，主廚以電影中女主角蘇麗珍多款令人難忘的旗袍造型為創作靈感，以色調對比鮮明的自家製黃椒醬配上涼拌北寄貝，打造色彩斑斕的難忘前菜

松葉蟹海鮮酸辣羹

電影靈感:重慶森林

電影曾被美國《時代》周刊評為「百大不朽電影」之一，故事以人口稠密的香港，人們生活在自己孤獨的內心世界苦澀辛酸的人生為背景，主廚以酸辣羹「遇上」海鮮為主角，創製令人難忘的美味，猶如電影男女主角於茫茫人海中，找到愛情的瞬間，令人畢生難忘

水晶蝦球

電影靈感:天下無雙

電影以無雙公主為愛情逃出宮中，幾經波折，最後才能與愛人終成眷屬的故事。水晶蝦球猶如掌上明珠，象徵公主為理想不斷付出的心，就如主廚向著目標，不斷努力的味歷旅程

瑤池妃玉

電影靈感:擺渡人

電影以喜劇為外殼，為觀眾傳遞快樂；《擺渡人》的內裡描述的情感，其實才是最熱暖人心！有如菜式以蒸蛋配上豉油作餘韻，那令人猶如身在家中的溫暖感

皇桃墨翠

電影靈感:2046

主廚以「2046 的列車可以為人尋回失去的記憶」為靈感，將多種經典食材，包括本地新鮮墨魚、髮菜、咸蛋、大地魚粉與紹菜包好配上 140 日風乾之火腿，再拌上金箔，創製出久經遺失的味道，為饕客重現經典

蝦籽鮑汁海參煎麵

電影靈感:一代宗師

武藝非凡的一代宗師讓主廚聯想到，非等閒之輩能隨手製作的經典粵菜 - 鮑汁海參，主廚以蝦籽、鮑汁與海參匠心製作之經典菜式配上煎麵，向傳統致以無限敬意

十五年陳皮焦糖燉蛋

電影靈感:藍莓之夜

陳皮焦糖燉蛋以中法合拍英語電影為創作概念，揉合甘香陳皮與法式焦糖燉蛋，讓饕客踏上品藝國度，以嶄新視覺重新欣賞食材

Art of Flavours 粵·目饌賞 7 道菜品藝晚宴將於即日起至 2021 年 5 月 31 日味力上演，每位 HK\$1,288*。透過 DINING CITY 訂座即可尊享尊尚優惠，以每位 HK\$1,088*享用盛宴。

*另加一服務費及茗茶

品嚐粵·目饌賞品藝晚宴，即可以 HK\$150 淨價二人同時專享酒店私人影院體驗連汽水兩罐^

(額外每位客人需另加 HK\$50 即可同時專享私人影院體驗連汽水一罐，每節只限最多 4 位客人同時享用)

^需預訂及確認有關安排

即時訂座: WhatsApp +852 6273 3588 致電 +852 2315 5222 或電郵 cuisinecuisine@themirahotel.com

照片連結: http://bit.ly/AoF_Press



Art of Flavours 粵·目饌賞品藝晚宴，以王家衛電影為靈感



主廚傾心炮製令人熟悉的味道，讓美饌化作猶如身在家中的珍藏美味，就如《擺渡人》電影中熱暖動人的情感！



《一代宗師》
蝦籽鮑汁海參煎麵



“2046”

主廚以「《2046》列車可以為人尋回失去的記憶」為靈感，重新演繹經典食材，引領饕客以味蕾尋回失去的味道回憶



榮獲米芝蓮推介高級中菜食府國金軒 The Mira，
主廚鄧浩宏師傅



國金軒 The Mira 由邁阿密著名室內設計師 Charles Allem 匠心設計，讓您的視覺盡享當代藝術畫作的創意融合。

- 完 -

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，The Mira 的國金軒帶來名聞中外的招牌菜式及點心系列，構成別具品味的高級中菜體驗。由名廚主理的現代正宗廣東名菜的國金軒 The Mira，其雅緻時尚的室內設計一直延伸至 The Mira Hong Kong 的三樓。餐廳展示了一種傳統廣東烹飪秘法的用餐體驗，當中包括大廚的精巧手藝及高級食材的採用。國金軒 The Mira 的著名菜式更將美食烹調幻化成一種藝術，是廚師對不同季節性的食材及口味的一種尊敬表態。這裡提供多達 200 種葡萄酒，更備有專人侍酒服務，讓食客可品嚐來自世界各地的極品佳釀。

關於 The Mira Hong Kong

「Mira」的名字源自一顆身處太陽系深處的鯨魚座星宿(Cetus)，散發光芒。「Mira」於西班牙文意思為「高瞻遠望」，而於拉丁文則解作「完美、和平和繁榮」。酒店取名為「Mira」，擁有深層意義，目標明確。

The Mira Hong Kong 坐擁 492 間客房，當中包括 56 間套房及特色套房。酒店座落於香港心臟地帶——尖沙咀彌敦道，四周林立商業大樓、購物商場，以及餐飲和娛樂熱點。酒店交通便捷，鄰近港鐵站及天星碼頭。

The Mira Hong Kong 為 *Design Hotels*TM、*HIP Hotels*、*Tablet Hotels* 及 *Kiwi Collection* 之成員。

www.themirahotel.com

傳媒查詢，請聯絡：

馬凱珊 (Agnes Ma)

市務部總監

直線電話：(852) 2315 5574 / 9781 8740

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