

the mira
HONG KONG

WHISK

la scala

THE SUKHOTHAI
BANGKOK

ENOTECA®
For All Wine Lovers

新聞稿
即時發佈

曼谷素可泰酒店 La Scala 米芝蓮星級主廚

David Tamburini 載譽歸來連續 2 晚於 WHISK 獻技

呈獻時令當代意大利嚐味晚宴

香港，2019 年 10 月 28 日：繼早與來自泰國及台灣的名廚呈獻十年味力 4 手聯乘饗宴，WHISK 再次邀請米芝蓮一星主廚 David Tamburini 親臨獻技。生於托斯卡尼的主廚，來自曼谷素可泰酒店、設計靈感源於享譽國際的米蘭歌劇院的 La Scala 餐廳，將於 2019 年 11 月 7 至 8 日連續 2 晚，以來自意大利最時令食材奏出大自然交響曲，為饗客演繹 6 道的當代意大利菜餚。

備受矚目的曼谷素可泰酒店星級旗艦食府，設計源自米蘭歌劇院 La Scala，讓為賓客陶醉於「猶如置身歌劇院一般的動人時刻」。早前以全新形象載譽歸來，以充滿藝術氣息的室內設計及如廚藝表演舞台的開放式廚房，為賓客締造別具一格的饗宴體驗。

從意大利搜羅頂級季節食材，並薈萃源自肥沃土地的豐盛農產品及馥郁芳香的成熟果實，主廚 Tamburini 呈獻薈萃經典及創意的全新菜譜，為 WHISK 添上色彩斑斕的金秋饌頌。酥炸後口感如香脆紫菜般可口美味的托斯卡尼時令羽衣甘藍為晚宴奏出滋味序曲，並以香煎珍寶帆立貝輕怡伴奏。

風乾鴨肉沙律伴北海道南瓜及紅石榴汁，引領您踏進金光閃閃的秋日田園。自家風乾熟成 1 個月的鴨肉猶如透光紅葉，金黃南瓜刨成薄片，伴上甘香細膩的巴馬火腿，在主廚的巧手下化成瑰麗花束，加入新鮮紅石榴汁，鮮嫩清爽。

主廚 Tamburini 深受西西里文化薰陶，洋溢西西里風格的新鮮手造意大利麵，為饗餐締造驚喜滿載的味覺之旅！其自家製的意大利麵，採用獨特配方，混合了烘烤成金黃色的麵包糠及小麥粉，質感如日本蕎麥麵般煙韌細膩，細味香濃沙甸魚、松子及乾葡萄，以舌尖感受地道西西里風格。

平日烹調鱈魚一般香煎或以焗爐烤焗，主廚以鹽水為鮮味昇華，由炭燒甜椒及來自 Calabria 洋溢胡椒芳香的意大利辣肉腸巧製成香濃醬汁，加上 Spinazzola 的黑鷹嘴豆，簡單以鹽、胡椒及托斯卡尼著名的芳香橄欖油調味，以精湛廚藝完美演繹簡約主義。

鹿兒島和牛可說是唯一非意大利進口的食材，主廚 David 用上他最喜歡的食材—茄子，烤過後再烹煮成散發煙燻香氣的濃郁醬汁，由意大利南部的番茄為菜餚添上燦爛陽光。

以香甜的味道為饗宴奏出完美樂章，為盛宴劃上句號，主廚 **Tamburini** 精心挑選了深受意大利人喜歡的咖啡、雲呢拿、朱古力及意式雪糕，打造悸動味蕾的樂章。朱古力匠心巧製成咖啡豆一樣的驚喜造型，內裡是入口即溶的雪糕，再添上一層芳香輕盈的咖啡泡沫，讓人再三回味！

客席主廚 **David Tamburini** 將於 **11 月 7 至 8 日連續 2 晚** 於 **WHISK** 獻技
嗜味菜譜由晚上 **6 時 30 分至 10 時** 供應

WHISK

九龍尖沙咀彌敦道 118 - 130 號 Mira Place, The Mira Hong Kong 5 樓
訂座或查詢，歡迎聯絡：+852 2315 5999 或 dining@themirahotel.com

渾然天成交響曲

客席主廚 **DAVID TAMBURINI** 嗜味晚宴菜譜

香煎珍寶帆立貝 甘藍沙律

Corte Giara Prosecco Millesimato 2018

風乾鴨肉 北海道南瓜 紅石榴汁

Contratto For England Rose Pas Dose 2011

特製手工意大利麵 西西里式沙甸魚 松子及乾葡萄

Poggio Al Tesoro Solosole 2016

巴塔哥尼亞鱈魚 烤甜椒 黑鷹嘴豆

Capannelle Solare 2011

鹿兒島和牛 烤意大利南部番茄 茄子汁

La Spinetta Barbaresco Bordini 2014

大溪地雲呢拿雪糕 黑朱古力 白咖啡泡沫

Allegrini Giovanni Recioto Della Valpolicella 2011

6 道菜 HK\$998

額外 HK\$388 尊享 6 杯意大利美酒配對

所有價目另收加一服務費

關於 Chef David Tamburini

主廚 David Tamburini 曾於西西里島 Palazzo Failla 酒店的 Ristorante la Gazza Ladra (2013-2015) 及 Ristorante Casa Grugno (2011-2013) 掌廚，並於在任期間先後兩次獲頒米芝蓮一星榮譽。其後向亞洲出發，以香港為起點，於 2015 年在著名的 Giando 意大利餐廳擔任主廚一職；2016 年夏天加入曼谷素可泰酒店，即化身成當代意大利菜先驅，與享譽國際的名廚 Umberto Bombana 聯手獻技，成為舉世矚目的廚藝盛事！出生於托斯卡納的小鎮芬奇，對烹飪充滿熱情的主廚 Tamburini 曾跟隨多位在飲食界富影響力的大師精進廚藝，包括米蘭 Joia 餐廳主廚 Pietro Leemann，及來自西恩納 Relais & Chateaux 旗下 Certosa di Maggiano 酒店的 Il Canto 餐廳總廚 Paolo Lopriore。

關於 La Scala

自 2002 年起，室內設計洋溢創意的 La Scala 便一直為美食家提供經典意大利菜餚。素可泰酒店 La Scala 更是曼谷首家邀請享譽國際的名廚客席為本地饕客獻技的食府，不少米芝蓮星級名廚都曾於其「品藝饗宴」系列活動展示非凡廚藝，15 年來共招待了 220,000 位來自世界各地的賓客。經過長達 6 個月的翻新，La Scala 於 2017 年 11 月以全新形象載譽歸來，以充滿藝術氣息的室內設計及如廚藝表演舞台的開放式廚房，繼續成為曼谷備受注目的星級食府，為賓客締造別具一格的饗宴體驗，大放異彩！

關於曼谷素可泰酒店

座落曼谷商業中心，曼谷素可泰酒店融合富麗堂皇環境及極致享受，讓人彷彿置身鬧市中的世外桃園。以暹羅王國的第一個首都命名，酒店設計概念薈萃「黃金盛世」的建築和藝術元素，由空間感十足的庭園、對稱建築及熱帶植物，締造悠然寫意的度假勝地。

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餐之樂！時令菜譜不時更新。安坐於時尚型格的室內裝潢，WHISK 除主餐廳更提供 4 間獨立貴賓廳。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！

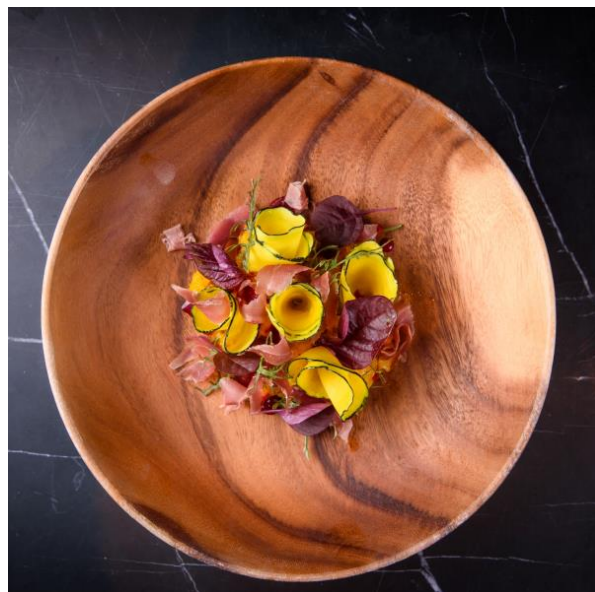
關於 The Mira Hong Kong

The Mira Hong Kong 為 Design Hotels™ 成員，位於香港心臟地帶，商廈名店林立。坐擁 492 間房間，包括 56 間套房，提供個人化服務及嶄新科技包括流動網絡裝置全天候連接 4G 網絡、音響系統及無線上網。酒店設有 6 間餐廳及屢獲殊榮的 MiraSpa，為您締造難忘住宿體驗。

www.themirahotel.com



主廚 David Tamburini 憑著精湛廚藝於意大利
先後兩次獲頒米芝蓮一星榮譽



主廚 David Tamburini 的秋日菜餚之一



與米蘭歌劇院一樣永垂不朽的時尚型格設計，
La Scala 致力為賓客締造難忘的饗宴體驗。



主廚 David Tamburini 的秋日菜餚之一

- 完 -

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