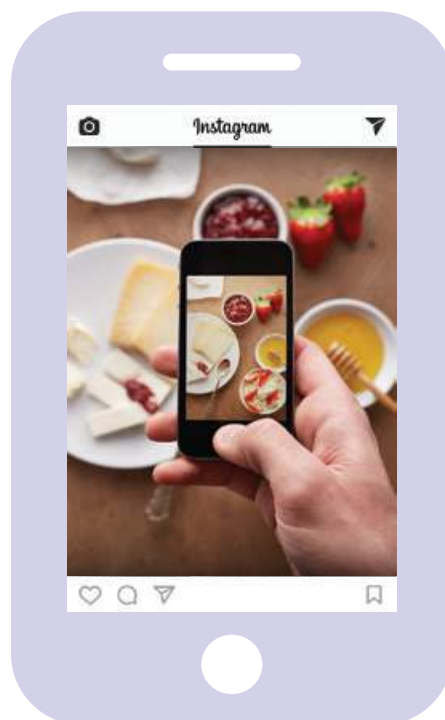


細味 The Mira 大廚為您呈獻 24 小時無微不至的客房餐飲服務，菜譜糅合本地特色及創新配搭，讓您的味蕾遊歷各國美饌。

所有菜式均即點即製並需最少 30 分鐘烹調時間，請即探索以滿足您對品味的極致追求。



如閣下欲享用客房餐飲服務，請致電內線「7」。



瀏覽菜譜

跟我們分享您的品味體驗！



分享難忘的滋味喜悅，上載照片至 Instagram 並標籤連結

#themirahotel

#miralicious

#inroomdining



客房餐飲注意事項：

- - 含有豬肉
- - 素食美饌
- - 含有果仁
- - 含有酒精
- - 清真食品
- - 採用自由放養雞蛋

若您有任何食物過敏或飲食限制，請提前通知餐飲服務員。

全日早餐

歐陸早餐

\$198

新鮮果汁

橙汁、西瓜汁

或

冰凍果汁

蘋果汁、小紅莓汁、菠蘿汁、番茄汁

酥餅選擇:

丹麥酥一件

牛油 / 杏仁[®]牛角酥

朱古力[®] / 藍莓[®] / 不含麵筋[®]鬆餅

或

麵包籃

酸酵麵包、芝麻軟包、燕麥核桃麵包[®]、黑麥麵包片

或

四片白 / 全麥多士

燕麥穀物選擇:

燕麥粥、雜錦水果燕麥[®]、香脆麥米片、

香甜粟米片、格蘭諾拉麥片[®]、全麥維、可可脆米

牛奶選擇 (熱 / 凍):

全脂牛奶、脫脂牛奶、荳奶

低脂乳酪選擇:

原味、士多啤梨、紅桑子、藍莓

優質TWG茶類選擇:

英倫早餐茶、原味伯爵茶、茉莉花茶、

特色煎茶、薄荷茶、洋甘菊茶

或

咖啡選擇:

香濃即磨咖啡、意大利泡沫咖啡、鮮奶咖啡、

朱古力咖啡、特濃咖啡、雙倍特濃咖啡

低因咖啡、熱 或 凍朱古力

中式早餐

\$248

點心拼盤[®]

蝦餃、豬肉燒賣及牛肉燒賣

腸粉及豉油王炒麵

粥類選擇:

雞肉[®] / 豬肉[®] / 鮑魚

自選：皮蛋 / 鹹蛋

伴蔥花、鹹脆花生[®]、薑絲及中式油條

合桃酥[®]

優質TWG茶類選擇:

英倫早餐茶、原味伯爵茶、茉莉花茶、

特色煎茶、薄荷茶、洋甘菊茶

或

咖啡選擇:

香濃即磨咖啡、意大利泡沫咖啡、鮮奶咖啡、

朱古力咖啡、特濃咖啡、雙倍特濃咖啡

低因咖啡、熱 或 凍朱古力



經典美式早餐

\$248

新鮮果汁

橙汁、西瓜汁

或

冰凍果汁

蘋果汁、小紅莓汁、菠蘿汁、番茄汁

酥餅選擇:

丹麥酥一件

牛油 / 杏仁[®]牛角酥

朱古力[®] / 藍莓[®] / 不含麵筋[®]鬆餅

或

麵包籃

酸酵麵包、芝麻軟包、燕麥核桃麵包[®]、黑麥麵包片

或

四片白 / 全麥多士

燕麥穀物選擇:

燕麥粥、雜錦水果燕麥[®]、香脆麥米片、

香甜粟米片、格蘭諾拉麥片[®]、全麥維、可可脆米

牛奶選擇 (熱 / 凍):

全脂牛奶、脫脂牛奶、荳奶

低脂乳酪選擇:

原味、士多啤梨、紅桑子、藍莓

任何一款雙蛋煮法

煎蛋、水煮蛋、炒蛋、奄列、烩蛋

(溫泉蛋 fi 2分鐘 / 半生熟 fi 5分鐘 / 全熟 fi 9分鐘)

香腸選擇:

豬肉[®] / 牛肉 / 雞肉

配 煙肉[®]、火腿[®]、薯餅、炒蘼菇及烤番茄

優質TWG茶類選擇:

英倫早餐茶、原味伯爵茶、茉莉花茶、

特色煎茶、薄荷茶、洋甘菊茶

或

咖啡選擇:

香濃即磨咖啡、意大利泡沫咖啡、鮮奶咖啡、

朱古力咖啡、特濃咖啡、雙倍特濃咖啡

低因咖啡、熱 或 凍朱古力

自選早餐

燕麥穀物配牛奶 (全脂 / 脫脂 / 荳奶)	\$78
燕麥粥、雜錦水果燕麥 [®] 、香脆麥米片、香甜粟米片、格蘭諾拉麥片 [®] 、全麥維、可可脆米	
低脂乳酪選擇	\$58
原味、士多啤梨、紅桑子、藍莓	
新鮮果汁	\$70
橙汁、西瓜汁	
冰凍果汁	\$65
蘋果汁、小紅莓汁、菠蘿汁、番茄汁	
低脂沙冰	\$88
芒果或紅桑子配低脂乳酪 香蕉蜜糖荳奶沙冰	
青綠沙冰碗[®]	\$118
菠菜、羽衣甘藍、奇異果、蘋果、香蕉、椰子、奇亞籽	
雜莓螺旋藻沙冰碗[®]	\$128
螺旋藻、黑莓、藍莓、香蕉、杞子、腰果	
自家製麥片[®]	\$88
希臘乳酪、巴西莓、花蜜	
奇亞籽糊	\$88
椰奶、木瓜、龍珠果	
時令雜莓	\$128
紅桑子、藍莓、士多啤梨及黑莓 配 蜜糖、忌廉及糖霜	
切片香蕉	\$28
四片白 / 全麥多士	\$60
麵包籃 (4款)	\$88
酸酵麵包、芝麻軟包、燕麥核桃麵包 [®] 、黑麥麵包片 丹麥酥、牛油 / 杏仁 [®] 牛角酥 朱古力 [®] / 藍莓 [®] / 不含麵筋 [®] 鬆餅	
任何一款雙蛋煮法	\$138
煎蛋、水煮蛋、炒蛋、奄列、烩蛋 (溫泉蛋 fi 2分鐘 / 半生熟 fi 5分鐘 / 全熟 fi 9分鐘) 配 香腸 (豬肉 [®] / 牛肉 / 雞肉) 烤煙肉 [®] 、火腿 [®] 、薯餅、炒蘑菇、烤番茄 及兩片白 / 全麥多士	

- 精選黑松露奄列 (3隻蛋)** \$160

配 田園沙律、車打芝士、煙肉[®]、烤番茄及兩片白 / 全麥多士
- 賓尼迪雙蛋 (火腿[®] / 煙三文魚)** \$148

配 英式鬆餅、薯餅伴荷蘭醬
薯餅及芝麻菜沙律
- 白粥[®]** \$60
- 粥類選擇:** \$120

雞肉[®] / 豬肉[®] / 鮑魚
自選：皮蛋 / 鹹蛋
伴蔥花、鹹脆花生[®]、薑絲及中式油條
- 牛油熱香餅[®]** \$108

香蕉、碧根果仁、忌廉及牛油
配 楓蜜糖漿 / 朱古力醬 / 蜜糖
- 比利時窩夫[®]** \$118

雜莓、碧根果仁、忌廉及牛油
配 楓蜜糖漿 / 朱古力醬 / 蜜糖
- 歐陸芝士拼盤 (5款)[®]** \$168

精選歐洲芝士配克力架脆餅、酸酵麵包、
核桃、新鮮葡萄及杏脯乾





客房餐飲

早上11時至晚上11時供應

輕食

- | | |
|---|-------|
| 印尼沙嗲 (6串)[®][®][®]
豬肉 / 雞肉 [®] / 牛肉伴花生沙嗲醬 | \$168 |
| 虎蝦天婦羅
甜酸醬 | \$158 |
| 加利西亞風味八爪魚[®]
暖八爪魚、炒馬鈴薯、水瓜柳、香蒜橄欖油、煙燻紅椒粉 | \$138 |
| 日式照燒雞翼[®]
無骨雞翼 [®] 、自家製醃菜 | \$138 |

沙律

凱撒沙律 [Ⓢ]	\$178
意大利煙肉及自家製意大利香草麵包脆粒 自選： 烤雞胸肉 / 煙三文魚 (3片) 香煎大蝦 (5隻)	\$228 \$238
意大利芝士番茄沙律 [Ⓢ] [Ⓣ]	\$178
意大利布拉塔芝士、車厘茄、羅勒	
羽衣甘藍及藜麥沙律 [Ⓢ]	\$158
橙肉及櫻桃醋	
新鮮蔬菜條 [Ⓢ] [Ⓣ]	\$88
時令鮮嫩蔬菜、中東芝麻醬	
Imperial魚子醬	\$480
“Calvisius 魚子醬” 10克 炸薯棗、酸忌廉、雞蛋	

餐湯

清燉竹絲雞湯 [Ⓢ]	\$128
自家秘製龍蝦濃湯	\$158
冬蔭功	\$148

三文治

香辣烤雞三文治 [Ⓢ]	\$178
香脆烤雞 [Ⓢ] 、墨西哥辣椒、生菜、是拉差蛋黃醬、牛奶包	
法式烤白汁三文治 [Ⓢ]	\$188
烤火腿、格魯耶爾芝士、白汁、煎太陽蛋 配 薯條或香辣番薯條、田園沙律	
The Mira 意式三文治 [Ⓢ] [Ⓣ]	\$198
咖喱白汁雞肉 [Ⓢ] 、生菜、煙肉、番茄 配 薯條或香辣番薯條、田園沙律	

The Mira 漢堡

配薯條

烤澳洲和牛肉漢堡[Ⓜ]

生菜、番茄、香蒜蛋黃醬、燒烤醬、小麥包

\$258

Impossible植物牛肉漢堡[Ⓜ]

生菜、半乾番茄、香蒜蛋黃醬、竹炭芝麻包

\$198

所有漢堡可額外配:

每款\$25

煙肉[Ⓜ]

車打芝士

炒蘑菇

煎蛋

🍴 漢堡建議全熟食用較佳



意大利麵

自選: 意大利粉、扁意粉或長通粉

卡邦尼[Ⓜ]

意大利煙肉、蛋黃、巴馬臣芝士

\$218

香辣茄醬[Ⓜ]

辣椒、番茄醬、巴馬臣芝士、羅勒

\$198

香草醬[Ⓜ]

羅勒青醬、青豆、馬鈴薯、巴馬臣芝士

\$198

番茄肉醬[Ⓜ]

安格斯免治牛肉、紅酒、巴馬臣芝士

\$228

國際美食

脆炸鱈魚薯條^A \$248
啤酒脆漿炸鱈魚柳、他他醬、薯條/香辣番薯條、麥芽醋

燒烤精選

配 忌廉薯蓉

安格斯西冷扒(220克) \$358

安格斯牛柳(180克) \$358

澳洲羊架(210克) \$328

英國“Dingley Dell”豬鞍^B \$288

香辣醬烤春雞 \$268

自選醬汁:^A

黑椒汁 / 紅酒汁 / 蘑菇忌廉汁

配菜精選 每款\$78

炭燒青蘆筍

香草牛油炒雜蘑菇

炸薯棗

薯條

香辣番薯條

地道美食

揚州炒飯^B \$198
炒飯、叉燒、蝦、蔥花

雲吞麵(5粒)^B \$178
港式全蛋麵配豬肉及蝦肉雲吞

魚蛋魚片湯河粉 \$168
河粉配魚蛋、魚片及時蔬伴清雞湯



特色亞洲美食

海南雞飯[®]

無骨黃油雞配老火湯、香油飯、時蔬

\$228

泰式炒金邊粉[®]

經典泰式炒金邊粉配雞蛋、鮮蝦及魚露

\$198

炒菜 / 炆菜[®]

泰式紅咖哩配烤鴨、荔枝、菠蘿及茄子
白飯

\$128

\$208

🍷 印尼炒飯[®]

雞肉沙嗲[®]、印尼森巴醬炒飯、蝦片、煎蛋

\$188



甜品

- | | |
|--|-------|
| 杯裝雪糕 配威化筒
朱古力珍珠、棉花糖 | \$88 |
| 意大利芝士蛋糕[®]
意大利忌廉、咖啡酒、手指餅及特濃咖啡果凍 | \$98 |
| 巴斯克芝士蛋糕
焗芝士蛋糕伴雜莓果醬 | \$98 |
| 熱帶水果拼盤 | \$128 |
| 歐陸芝士拼盤(5款)[®]
精選歐洲芝士配克力架脆餅、酸酵麵包、核桃、新鮮葡萄及杏脯乾 | \$168 |





深夜菜譜

晚上11時至早上6時供應

輕食

印尼沙嗲 (6串)^{ⓃⓄⓅ}

豬肉 / 雞肉[Ⓡ] / 牛肉伴花生沙嗲醬

\$168

日式照燒雞翼[Ⓢ]

無骨雞翼[Ⓡ]、自家製醃菜

\$138

沙律

凱撒沙律[Ⓡ]

意大利煙肉及自家製意大利香草麵包脆粒

自選：

烤雞胸肉[Ⓡ] / 煙三文魚 (3片)

香煎大蝦 (5隻)

\$178

\$228

\$238

意大利芝士番茄沙律^{ⓇⓈ}

意大利布拉塔芝士、車厘茄、羅勒

\$178

餐湯

清燉竹絲雞湯[Ⓡ]

\$128

自家秘製龍蝦濃湯

\$158

三文治

- 香辣烤雞三文治** \$178
香脆烤雞[Ⓜ]、墨西哥辣椒、生菜、是拉差蛋黃醬、牛奶包
- The Mira 意式三文治[Ⓜ]** \$198
咖喱白汁雞肉[Ⓜ]、生菜、煙肉、番茄
配 薯條或香辣番薯條、田園沙律

The Mira 漢堡

配 薯條

- 烤澳洲和牛肉漢堡[Ⓜ]** \$258
生菜、番茄、香蒜蛋黃醬、燒烤醬、小麥包
- Impossible植物牛肉漢堡[Ⓜ]** \$198
生菜、半乾番茄、香蒜蛋黃醬、竹炭芝麻包
- 所有漢堡可額外配: 每款\$25
煙肉[Ⓜ] / 車打芝士 / 炒蘑菇 / 煎蛋
👉 漢堡建議全熟食用較佳

意大利麵

自選: 意大利粉、扁意粉或長通粉

- 卡邦尼^{ⓂⓅ}** \$218
意大利煙肉、蛋黃、巴馬臣芝士
- 香辣茄醬^{ⓂⓅ}** \$198
辣椒、番茄醬、巴馬臣芝士、羅勒
- 香草醬^{ⓂⓅ}** \$198
羅勒青醬、青豆、馬鈴薯、巴馬臣芝士
- 番茄肉醬[Ⓜ]** \$228
安格斯免治牛肉、紅酒、巴馬臣芝士

國際美食

- 脆炸鱈魚薯條[Ⓜ]** \$248
啤酒脆漿炸鱈魚柳、他他醬、薯條/香辣番薯條、麥芽醋

地道美食

- 揚州炒飯[®]** \$198
炒飯、叉燒、蝦、蔥花
- 雲吞麵(5粒)[®]** \$178
港式全蛋麵配豬肉及蝦肉雲吞
- 魚蛋魚片湯河粉** \$168
河粉配魚蛋、魚片及時蔬伴清雞湯

特色亞洲美食

- 海南雞飯[®]** \$228
無骨黃油雞配老火湯、香油飯、時蔬

甜品

- 杯裝雪糕 配威化筒** \$88
朱古力珍珠、棉花糖
- 意大利芝士蛋糕[®]** \$98
意大利忌廉、咖啡酒、手指餅及特濃咖啡果凍
- 巴斯克芝士蛋糕** \$98
焗芝士蛋糕伴雜莓果醬
- 熱帶水果拼盤** \$128





酒精及餐飲

汽水

可樂、無糖可樂、雪碧、薑味汽水、
湯力水、梳打水

\$60

瓶裝礦泉水

San Pellegrino - 有汽礦泉水
Acqua Panna - 無汽礦泉水

250毫升 750毫升

\$55 \$85

\$55 \$85

新鮮果汁

橙汁、西瓜汁

\$70

冰凍果汁

蘋果汁、小紅莓汁、菠蘿汁、番茄汁

\$65

奶昔

朱古力、雲呢拿、士多啤梨

\$95

咖啡

香濃即磨咖啡

杯 壺

\$55 \$90

低因咖啡

\$55 \$90

特濃咖啡

\$55

雙倍特濃咖啡

\$60

意大利泡沫咖啡

\$60

鮮奶咖啡

\$60

朱古力咖啡

\$60

優質TWG茶類選擇:

英倫早餐茶、原味伯爵茶、茉莉花茶、
特色煎茶、薄荷茶、洋甘菊茶

\$55

其他飲品(熱/凍)

牛奶、脫脂奶、荳奶、朱古力

\$55

餐酒

全瓶 (750毫升)

香檳		每杯	每瓶
G.H. Mumm, Cordon Rouge Brut NV	法國		\$895
Perrier Jouët Grand Brut NV	法國		\$910
Dom Pérignon	法國		\$2,950
Perrier Jouët Belle Époque Blanc	法國		\$3,655

白酒

Château Le Chay Blanc, Bordeaux	法國	\$100	\$465
Chardonnay, Quintay Grand Reserve	智利	\$110	\$485
Pinot Grigio, La di Motte	意大利		\$580
Sauvignon Blanc, Walnut Block,,Nutcraacker,,	紐西蘭		\$640

紅酒

	智利	\$100	\$515
Shiraz Quintay Grand Reserve	法國	\$120	\$585
Château Le Chay Blaye, Côtes de Bordeaux, Cuvée Prestige	意大利		\$670
Tenuta dell' Ornellaia 'Le Volte'	西班牙		\$940

半瓶 (375毫升)

甜酒

Kracher, Cuvée Beerenauslese	奧地利		\$600
------------------------------	-----	--	-------

白酒

Soave Classico DOC, Azienda Agricola Pieropan	意大利		\$230
Chablis, Billaud Simon, Burgundy	法國		\$250
Pinot Grigio, Alois Lageder, Trentino	意大利		\$315
Sauvignon Blanc, Duckhorn Vineyards Napa Valley, California	美國		\$360

紅酒

Côtes du Rhone, Janasse	法國		\$220
Pinot Noir, Spy Valley Marlborough	紐西蘭		\$250
Chianti Classico, Felsina	意大利		\$380
Merlot, Duckhorn Vineyards Napa Valley, California	美國		\$490

烈酒

伏特加	每杯	每瓶
Absolut - 1公升	\$100	\$1,550
Ketel One - 1公升	\$110	\$1,650
Grey Goose - 700毫升	\$120	\$1,850

氈酒

Beefeater - 1公升	\$100	\$1,580
Bombay Sapphire - 750毫升	\$110	\$1,680
London No.1 Gin - 700毫升	\$130	\$2,150

秣酒

Havana Club Rum 3 Years - 750毫升	\$100	\$1,650
Myers Rum - 750毫升	\$90	\$1,400

龍舌蘭酒

Olmecca Tequila Blanco - 750毫升	\$100	\$1,450
Patron Anejo - 750毫升	\$150	\$2,650

蘇格蘭威士忌

Chivas Regal 12 Years - 700毫升	\$110	\$1,680
Johnnie Walker Black Label - 700毫升	\$110	\$1,980

波本威士忌

Jim Beam - 750毫升	\$100	\$1,450
Jack Daniel's - 1公升	\$110	\$1,680

麥芽威士忌

Highland Park 12 Years - 700毫升	\$105	\$1,750
Macallan 12 Years - 700毫升	\$110	\$2,180

干邑白蘭地

Remy Martin V.S.O.P. - 700毫升	\$120	\$1,750
Hennessy X.O. - 700毫升	\$280	\$4,200

如有需要，瓶装烈酒可配上調製飲料

樽裝啤酒

麒麟 (日本)	\$85
克蘿娜 (墨西哥)	\$85
喜力 (荷蘭)	\$85
青島 (中國)	\$85