



Cuisine Cuisine
HONG KONG
the mira

Halal Cantonese Culinary Voyage

A curated selection of contemporary dishes by Chinese Executive Chef, Edwin Tang, showcasing the diverse flavors, textures, and cooking techniques of Cantonese cuisine as an elevated gastronomic experience of Hong Kong's culinary heritage.

D 脆米金沙香酥蝦球

Sauteed Prawn with Salted Egg and Crispy Rice
روبيان مقرمش مع البيض المملح والأرز المقرمش

花膠宋嫂星斑羹

Braised Minced Spotted Garoupa Soup, Fish Maw, Mushroom and Vegetables
حساء السمك المطهو ببطء مع جاروبا، سمك ماو، فطر وخضروات

欖菜辣子爆澳洲龍蝦球

Stir-fried Australian Lobster with Spicy Preserved Vegetables
جراد البحر الأسترالي المقلي مع الخضار المحفوظة بالتوابل

姬松茸香蔥蒜片牛柳粒

Pan-fried Tenderloin with Blaze Mushroom, Garlic and Spring Onion
لحم تندرلوين مقلي مع الفطر، الثوم والبصل الأخضر

N 西檸杏片百花雞球

Crispy Chicken stuffed with Minced Shrimp, Sliced Almonds, Lemon Sauce
دجاج مقرمش محشو باللوز والروبيان المفروم بصلصة الليمون

V 鮮黃耳百合泡菜苗

Poached Fresh Vegetable with Yellow Fungi and Lily Bulbs in Fish Soup
الخضار الطازجة المسلوقة مع الفطريات الصفراء ومصاييح الزنبق في حساء السمك

澳洲免治和牛崧炒絲苗

Fried Rice with Australian Angus Beef, Vegetables and Spring Onion
أرز مقلي مع لحم أنجوس أسترالي، خضار وبصل أخضر

D 楊枝甘露

Chilled Mango Cream with Chinese Pomelo and Sago
كريمة المانجو المبردة مع البوميلو الصيني والساجو



All dishes are carefully prepared with Halal-certified ingredients sourced from our trusted suppliers.

每位 HK\$988 per person

V 素菜 Vegetarian **N** 含有果仁 Contains nuts **D** 含有奶類 Contains dairy

另收加一服務費及茗茶。Mira Plus 會員專享此套餐 75 折優惠 (不適用於 Mira Plus 會員 65 折 / 7 折 餐飲禮券)。
Plus 10% service charge and Chinese Tea. Mira Plus Members enjoy 25% discount (not applicable to 30% or 35% off vouchers).

Available at lunch and dinner, this set menu requires 48 hours advance booking.

Halal Cantonese Flavours

A curated selection of contemporary dishes by Chinese Executive Chef, Edwin Tang, showcasing the diverse flavors, textures, and cooking techniques of Cantonese cuisine as an elevated gastronomic experience of Hong Kong's culinary heritage.

精選點心 DIM SUM SELECTIONS (只限午市供應 Available at lunch period)

金箔筍尖鮮蝦餃

Steamed shrimp dumplings, bamboo shoots, gold leaf
زلايبة روبيان على البخار ، براعم الخيزران ، أوراق الذهب

HK98
4 件 4 pieces

瑤柱香菇雞肉燒賣

Steamed chicken dumpling, conpoy, mushroom
زلايبة دجاج على البخار ، كونبوي ، فطر

HK\$88
4 件 4 pieces

❖ 黑松露野菌餃

Steamed wild mushroom dumplings, black truffle
زلايبة الفطر البري المطهو على البخار ، الكمأة السوداء

HK\$78
3 件 3 pieces

滋補清潤湯羹,燉湯 SOUPS

紅霞胭脂金粟羹

Sweet corn soup, crab meat, lobster oil
شوربة الذرة الحلوة ، لحم السلطعون ، زيت الكركند

HK\$248
每位 per person

宋嫂花膠星斑羹 (可持續捕撈海鮮)

Braised minced spotted garoupa soup, fish maw, shredded fungus (Sustainable Seafood)
حساء السمك المطهو ببطء مع جاروبا، سمك ماو، فطر وخضروات

HK\$248
每位 per person



All dishes are carefully prepared with Halal-certified ingredients sourced from our trusted suppliers.



主廚推介 Chef's recommendation



含有奶類 Contains milk



素菜 Vegetarian



含有果仁 Contains nuts

香茗 Chinese Tea HK\$30 每位 per person 加一服務費 10% service charge applies

如閣下有任何食物敏感或飲食限制，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have food allergies or dietary restrictions, please ask our staff for assistance with menu choices.


Halal Cantonese Flavours

A curated selection of contemporary dishes by Chinese Executive Chef, Edwin Tang, showcasing the diverse flavors, textures, and cooking techniques of Cantonese cuisine as an elevated gastronomic experience of Hong Kong's culinary heritage.

海鮮 SEAFOOD

-  欖菜辣子爆澳洲龍蝦 HK\$488
Stir-fried fresh Australian lobster, spicy preserved vegetable 每位 per person
جراد البحر الأسترالي المقلي مع الخضار المحفوظة بالتوابل
- 菹黃油泡鮮蝦球 HK\$428
Sautéed prawn, chives, mushroom, vegetable
روبيان سوتيه ، ثوم معمر ، فطر ، خضروات
-  脆米金沙香酥蝦球 HK\$238
Sautéed prawn, salted egg yolk, crispy rice
روبيان مقرمش مع البيض المملح والأرز المقرمش

家禽 POULTRY

-  西檸杏片百花雞球 HK\$328
Crispy chicken, minced shrimp, sliced almond, lemon sauce
دجاج مقرمش محشو باللوز والروبيان المفروم بصلصة الليمون

肉類 BEEF

- 姬松茸香蔥蒜片牛柳粒 HK\$328
Pan-fried tenderloin, Blaze mushroom, sliced garlic, spring onion
لحم تندرلوين مقلي مع الفطر ، الثوم والبصل الأخضر



All dishes are carefully prepared with Halal-certified ingredients sourced from our trusted suppliers.



主廚推介 Chef's recommendation

 含有奶類 Contains milk



素菜 Vegetarian



含有果仁 Contains nuts

香茗 Chinese Tea HK\$30 每位 per person 加一服務費 10% service charge applies

如閣下有任何食物敏感或飲食限制，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have food allergies or dietary restrictions, please ask our staff for assistance with menu choices.

Halal Cantonese Flavours

A curated selection of contemporary dishes by Chinese Executive Chef, Edwin Tang, showcasing the diverse flavors, textures, and cooking techniques of Cantonese cuisine as an elevated gastronomic experience of Hong Kong's culinary heritage.

時蔬 VEGETABLES

芙蓉玉帶扒鮮蔬 HK\$338
Braised vegetable, scallop, egg white
خضروات مطبوخة ، اسكالوب ، بياض بيض

鮮黃耳百合泡菜苗 HK\$288
Poached assorted vegetable, yellow fungus, lily bulb, fish soup
ألخضار الطازجة المسلوقة مع الفطريات الصفراء ومصاييح الزنبق في حساء السمك

飯及粉麵 RICE AND NOODLES

魚湯翡翠百合杞子白麵 HK\$328
Poached noodle, vegetable, lily bulb, wolfberry, fish soup
المعكرونة المسلوقة ، الخضار ، بصلة الزنبق ، ولفبيري ، شوربة السمك

澳洲免治和牛崧炒絲苗 HK\$338
Fried rice, minced Australian angus beef, vegetable, spring onion
أرز مقلي مع لحم أنجوس أسترالي، خضار وبصل أخضر

精選甜品 DESSERT SPECIALTIES

D 香芒楊枝甘露 HK\$88
Chilled mango cream, Chinese pomelo, sago 每位 per person
كريمة المانجو المبردة مع اليوميلو الصيني والساجو



All dishes are carefully prepared with Halal-certified ingredients sourced from our trusted suppliers.



主廚推介 Chef's recommendation



含有奶類 Contains milk



素菜 Vegetarian



含有果仁 Contains nuts

香茗 Chinese Tea HK\$30 每位 per person 加一服務費 10% service charge applies

如閣下有任何食物敏感或飲食限制，請直接與本餐廳職員聯絡。

If you have food allergies or dietary restrictions, please ask our staff for assistance with menu choices.