

新聞稿

2016年6月28日

嵯峨野 呈獻「土用之丑日」鰻魚美饌

「土用之丑日」為日本曆法中全年最炎熱的日子，按傳統習俗，日本人都會在這天享用鰻魚美食以補充體力、消暑降溫。一向秉承傳統日本文化的千禧新世界香港酒店日本餐廳嵯峨野亦特別於7月份期間，推出一系列以鹿兒島鰻魚炮製的美饌，讓身處香港的食客亦能在炎夏品嚐東瀛夏日鰻魚滋味。

日本人自江戶時代起一直相信於酷熱的天氣下，享用營養豐富且味道清怡的鰻魚料理能有助補充體力，經過多年後現已成為日本人傳統的消暑習俗。主力推介的鰻魚美饌為以傳統日式圓形木盒盛載的特色日本鰻魚飯套餐，餐廳會同時奉上山葵、紫菜及木魚花茶漬湯，食客可按傳統的三種食法細意享用：首先，食客可直接品嚐蒲燒鰻魚伴白飯，細味肥美嫩滑的鰻魚；然後加入山葵和紫菜，讓味蕾感受鰻魚份外突出的甘香鮮甜；最後加入木魚花茶漬湯弄成鰻魚泡飯，品嚐其清淡細膩的獨特風味——三款食法帶來各有千秋的口感與味道，均叫人回味無窮。除此之外，還有原汁原味的蒲燒日本鰻魚飯套餐，兩款套餐均附有前菜、鰻魚蛋卷、刺身、紅麵豉湯、鹹菜及甜品，款款都惹人垂涎，讓食客於炎夏亦能胃口大開。

特色日本鰻魚飯套餐及蒲燒日本鰻魚飯套餐將全日供應，每位港幣 700 元，價目須另加一服務費，並不適用於任何折扣優惠。查詢或訂座，請致電 2313 4215。

嵯峨野傳承京都著名城郊的地方風味，採用最新鮮的時令食材，呈獻多元化的正宗日式美食，包括壽司、天婦羅、鐵板燒和懷石料理等。餐廳設 6 個貴賓廳，其中一間是鋪有青竹地板的榻榻米房。在這裡用膳，不僅可品嚐美食，還可感受濃郁的東瀛風情。

###

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

— 續下頁 —

嵯峨野呈獻「土用之丑日」鰻魚美饌

第 2 頁

如欲下載高解像度相片，請按以下連結：

特色日本鰻魚飯套餐：

http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/deluxe_eel.jpg

嵯峨野：

<http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/Sagano.jpg>

傳媒查詢：

蘇敏慧 Chris So

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵： chris.so@newworldmillenniumhotel.com

馬嘉恩 Karen Ma

助理傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： karen.ma@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵： communications@newworldmillenniumhotel.com