

新闻稿

2016年6月15日

嵯峨野呈献「北海道特盛晚膳套餐」

千禧新世界香港酒店日本餐厅嵯峨野将于7月及8月份推出六道菜北海道特盛晚膳套餐，日籍总厨苗加昌彦师傅特意搜罗多款由北海道新鲜空运到港的夏季时令食材，巧手炮制出一系列鲜味无比的日式佳肴，每一口都为食客带来仿如置身北海道的鲜甜滋味。

套餐中的食材主要来自处于日本最北端的北海道，拥有四面环海的地理优势，故此成为海产的天然宝库，一年四季出产各式优质时令海产；除海鲜外，北海道优质的土壤及特有的气候条件亦培植了许多甜美蔬果。晚膳套餐先以鲜甜多汁的温室西红柿及爽脆可口的甜粟米天妇罗掀起序幕；然后奉上杂锦海鲜拼盘，当中包括日式盐蒸鳕场蟹脚、醋伴生蚝、火炙鲑鱼，还有北寄贝、牡丹虾及原个海胆刺身，鲜甜冰凉的滋味必定教人欲罢不能；接着有嫩滑凝脂的日式蒸蛋伴带子及鲑鱼籽、用料十足的松叶蟹肉及蟹面豉寿司饭，以及尽收蚬肉精华的大蚬清汤。最后，套餐以果香芳醇的富良野温室蜜瓜及自家制芒果布甸为北海道盛宴划上圆满句号。

「北海道特盛晚膳套餐」每晚供应。每位港币1,200元，价目须另加一服务费，并不适用于任何折扣优惠。查询或订座，请致电2313 4215。

嵯峨野传承京都著名城郊的地方风味，采用最新鲜的时令食材，呈献多元化的正宗日式美食，包括寿司、天妇罗、铁板烧和怀石料理等。餐厅设6个贵宾厅，其中一间是铺有青竹地板的榻榻米房。在这里用膳，不仅可品尝美食，还可感受浓郁的东瀛风情。

###

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

Instagram: newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

— 续下页 —

嵯峨野呈献「北海道特盛晚膳套餐」

第 2 页

如欲下载高解像度相片，请按以下连结：

北海道特盛晚膳套餐：

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

杂锦海鲜拼盘：

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

嵯峨野：

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

传媒查询：

苏敏慧 Chris So

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4007

电邮： chris.so@newworldmillenniumhotel.com

马嘉恩 Karen Ma

助理传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4022

电邮： karen.ma@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4512

电邮： communications@newworldmillenniumhotel.com