

新聞稿

2016年9月14日

### 千禧新世界香港酒店呈獻清酒祭 2016

為慶祝「日本酒の日」，[千禧新世界香港酒店](#) 將聯同《Wine Luxe 酒.派》雜誌於 2016 年 10 月 1 日下午 1 時至晚上 9 時，在酒店大宴會廳呈獻「清酒祭 2016」。屆時，將有超過 25 個攤位展出逾 200 款日本直送清酒，另備有即場炮製的日式美食，讓客人盡情享受清酒搭配美食的醉人滋味。

根據日本酒造組合中央會的資料，日本早於 1978 年把 10 月 1 日訂為「日本酒の日」。在中國曆法中，地支裡的「酉」是排第十，「酉」在古代是用來盛載酒水的器皿，而「酒」字亦是由「酉」字演變出來；另外，10 月又是收割稻米來釀造清酒的最佳時候，故日本釀酒業人士習慣以每年 10 月 1 日稱為「日本酒の日」。時至今日，「日本酒の日」已成為世界各地人民舉杯暢飲清酒的特別日子。

活動當日提供的 200 款清酒中，不乏得獎及期間限定的清酒。此外，客人亦可參加由「清酒狂熱」咧酒師帶領的「清酒導賞團」，一同品鑒及認識清酒。如欲進一步了解各款清酒的風格和特性，更可參加「日本酒服務研究會·酒匠研究會聯合會」(SSI) 舉辦的「清酒大師班」，參加費用為每位港幣 250 元，名額只限 20 人，現已接受預先登記。

清酒祭亦另備有多項精彩節目，如日本傳統擊酒儀式、日本木槌年糕儀式、日本傳統舞蹈表演、和服試穿及拍照區，以及豐富大抽獎。

清酒祭入場票由即日起於購票通網站 [cityline.com](#) 發售，票價為港幣 198 元，憑票換領清酒兌換券 3 張、美食兌換券 1 張及 Lucaris 品酒杯 1 隻。客人亦可於活動現場購買額外清酒或美食兌換券，每張售價為港幣 20 元。

客人除可於大宴會享受清酒美食，還可選擇到日本餐廳嵯峨野品嚐七道菜「清酒配搭懷石料理」，享受 12 款頂級清酒與正宗日本時令美饌的完美配搭。「清酒配搭懷石料理」每位港幣 1,800 元，食客憑清酒祭入場券可尊享優惠價每位港幣 1,000 元。查詢或訂座，請致電+852 2313 4215。

查詢清酒祭 2016 詳情，請致電+852 2313 4268 或電郵至 [info@newworldmillenniumhotel.com](mailto:info@newworldmillenniumhotel.com)。

— 續下頁 —

千禧新世界香港酒店呈獻清酒祭 2016

第 2 頁

[千禧新世界香港酒店](#)位於尖沙咀東部麼地道，設有 464 間客房和套房，餐飲包括中菜廳桃里、日本餐廳嵯峨野及嵐山、全天候餐廳 [Café East](#)、法國餐廳 [La Table](#)、酒吧 [Bar on 15](#) 和大堂酒廊 [The Lounge](#)。[會議設施](#)有大宴會廳及 9 間會議室，[娛樂設施](#)有健身中心及天台游泳池。[聚賢薈](#)則為賓客提供尊貴服務。如需垂詢或預訂，請致電您的旅行顧問、直接致電酒店+852 2739 1111、電郵至 [reservations@newworldmillenniumhotel.com](mailto:reservations@newworldmillenniumhotel.com) 或瀏覽酒店網頁 [newworldmillenniumhotel.com](http://newworldmillenniumhotel.com)。

###

Facebook 專頁：[www.facebook.com/nwmhk](http://www.facebook.com/nwmhk)

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

清酒配搭懷石料理菜譜及清酒祭 2016 節目表請見附頁。

傳媒查詢：

蘇敏慧 Chris So

傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話：[+852 2313 4007](tel:+85223134007)

電郵：[chris.so@newworldmillenniumhotel.com](mailto: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](tel:+85223134022)

電郵：[karen.ma@newworldmillenniumhotel.com](mailto: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](tel:+85223134512)

電郵：[communications@newworldmillenniumhotel.com](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)

- 續下頁 -

附件一

清酒配搭懷石料理

2016年10月1日(星期六)晚上7時

小食

鱈魚籽酸食、鯛魚壽司及煮秋刀魚  
伴雞蛋、燒栗子、燒銀杏及稻穗

MIYASAKA 純米吟釀

真澄 TYPE-1 純米吟釀

惣譽 五百萬石 純米大吟釀

惣譽 生酏仕込 特別本釀造

刺身

吞拿魚腩、深海池魚及左口魚

真澄 山花 純米大吟釀

真澄 生酒(夏) 純米

惣譽 芳賀の香 吟釀

煮物

半灼和牛片伴芝麻醋

真澄 七号 山廢 純米大吟釀

燒物

柚子香燒日本花鮫魚

惣譽 生酏仕込 純米大吟釀

炸物

炸小蝦雜菜餅

真澄 金寿 山廢 純米吟釀

惣譽 生酏仕込 特別純米酒

壽司

雜錦魚生飯

(海膽、三文魚及松葉蟹肉)

紅麵豉湯

甜品

日本巨峰提子及芒果布甸

真澄 柚子酒

每位港幣 1,800 元

憑清酒祭入場券尊享優惠價每位港幣 1,000 元

所有價目均須另加一服務費。

以上之推廣價並不可與其他折扣或推廣同時使用。

## 附件二

### 清酒祭 2016 節目表

下午 1 時至 1 時 30 分	開幕儀式 <ul style="list-style-type: none"><li>• 歡迎辭</li><li>• 日本傳統擊酒儀式</li></ul>
下午 1 時至晚上 9 時	和服試穿及拍照區
下午 2 時至 2 時 30 分	「清酒狂熱」帶領清酒導賞團
下午 2 時 30 分至 3 時	日藉總廚苗加昌彥師傅示範日本木槌年糕儀式
下午 3 時至 4 時 30 分	「日本酒服務研究會・酒匠研究會聯合會」(SSI) 的講師於花園廳舉行清酒大師班 <ul style="list-style-type: none"><li>• 每位港幣 250 元，名額為 20 人；需預先登記</li></ul>
下午 3 時 30 分至 4 時 30 分	《酒派》雜誌舉行清酒挑戰賽
下午 4 時至 4 時 30 分	「清酒狂熱」帶領清酒導賞團
下午 4 時 30 分	「日本舞蹈 若柳流 香之會」呈獻日本傳統舞蹈表演
下午 5 時	豐富大抽獎
下午 5 時 30 分至 6 時	日藉總廚苗加昌彥師傅示範日本木槌年糕儀式
下午 6 時至 6 時 30 分	「清酒狂熱」帶領清酒導賞團
晚上 7 時	日本餐廳嵯峨野呈獻清酒搭配懷石料理 <ul style="list-style-type: none"><li>• 7 道正宗日式美饌配上 12 款頂級清酒的豐富晚宴</li><li>• 每位港幣 1,800 元；憑清酒祭入場券可尊享優惠價每位港幣 1,000 元</li></ul>
晚上 8 時	豐富大抽獎
晚上 9 時	活動結束