

新闻稿

2019年7月22日

**嵯峨野 呈献「土用之丑日」盛夏鳗鱼美饌**

千禧新世界香港酒店日本餐厅嵯峨野秉承日本传统，由即日起至8月底推出以日本四国高知县鳗鱼炮制的晚市套餐，让身处香港的食客亦能品尝东瀛夏日鳗鱼滋味。

「土用之丑日」为日本历法中全年最炎热的日子。自江户时代起，日本人一直相信营养丰富的鳗鱼料理有助补充体力、消暑降温，是以形成了每年于这天享用鳗鱼美食的传统习俗。

日本鳗鱼晚膳套餐附有杂锦前菜、鳗鱼蛋卷、刺身、大蚬清汤及腌菜，主食方面食客可选享传统原汁原味的蒲烧日本鳗鱼饭或特色日本鳗鱼饭。特色日本鳗鱼饭套餐以传统日式圆形木盒盛载，餐厅会同时奉上山葵、紫菜及木鱼花茶渍汤，食客可按传统的三种食法细意享用：首先，食客可直接品尝蒲烧鳗鱼伴白饭，细味肥美嫩滑的鳗鱼；然后加入山葵和紫菜，让味蕾感受鳗鱼份外突出的甘香鲜甜；最后加入木鱼花茶渍汤弄成鳗鱼泡饭，品尝其清淡细腻的独特风味 — 三款食法带来各有千秋的口感与味道。

晚市套餐另附有温室蜜瓜及甜品，每位只需港币 1,350 元，价目须另加一服务费。「尝荟」会员可专享 75 折优惠。查询详情或订座，请致电 2313 4222。

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](http://www.facebook.com/nwmhk)

Instagram: [newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

微信: NewWorldHotels

— 续下页 —

嵯峨野呈献「土用之丑日」盛夏鳗鱼美饌

第 2 页

传媒查询:

关宝智 Mona Kwan

传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4007

电邮: [mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com](mailto:mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com)

邓文嘉 Carmen Tang

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4022

电邮: [carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com](mailto:carmen.tang@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](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)