

新聞稿

2019年9月6日

[千禧新世界香港酒店](#) 呈獻環球餐饗美宴

千禧新世界香港酒店於 Café East、Bar on 15、嵯峨野及桃里推出多項餐飲優惠一饗食客。

德國啤酒慶典盡在 Café East 及 Bar on 15

Café East 將於 2019 年 9 月 21 日至 11 月 3 日的自助晚餐時段奉上多款德國地道美食，為熱鬧的德國啤酒節助慶。

全新主題自助晚餐為食客們炮製出一道道富有德國風情的地道佳餚。必吃之選當然少不了脆皮焗鹹豬手，還有烤焗原隻豬腿、啤酒燉牛肉及香腸拼盤等，讓一眾食客大快朵頤。Café East 亦有提供一系列環球美饌，包括波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、青口及海蝦等無限量供應的冰鎮海鮮；鐵板燒和牛、大蝦、羊架、三文魚；烤乳豬；以及廣受歡迎的北京填鴨和現場即製的梳乎厘班戟，令饗客大飽口福。

此外，Café East 亦乘勢推出 Paulaner 德國生啤酒任飲套餐，只需每位港幣 148 元即可一邊飽嚐德國美食一邊盡飲德國生啤酒。此啤酒套餐並不適用於任何折扣優惠。

Café East 自助晚餐供應時間為晚上 6 時 30 分至 9 時 30 分。星期一至四，成人每位港幣 598 元，小童每位港幣 378 元；星期五至日及公眾假期，成人每位港幣 668 元，小童每位港幣 438 元。「嘗薈」會員更可專享 75 折優惠（適用於指定日期，優惠並不適用於 Paulaner 德國生啤酒任飲套餐）。小童價目適用於 3 至 11 歲。

Bar on 15 亦於此段期間推出德國烤腸拼盤，以牛仔腸、豬肉腸及芝士脆皮腸伴酒浸酸椰菜及德國椒鹽卷，配上冰涼透心的 Paulaner 德國生啤酒，與一眾酒迷歡度德國慶典。餐廳開放時間為逢星期一至六下午 5 時至凌晨 1 時，德國烤腸拼盤每碟售價為港幣 168 元；Paulaner 德國生啤酒每品脫售價則為港幣 105 元。

嵯峨野推出初秋懷石料理

夏去秋來，日本餐廳嵯峨野的日菜總廚苗加昌彥師傅，特意搜羅多款由日本新鮮空運到港的時令鮮魚為主要食材，於 9 月及 10 月份推出初秋懷石料理。師傅巧手炮製出一系列傳統日式佳餚，每一道料理都鮮味無窮，惹人垂涎。

苗加師傅最重視食材的質素，強調不時不吃。整個菜譜中他誠意推薦的時令佳饈有日式煮秋刀魚及銀杏。一年四季之中以秋季時分的秋刀魚質量最佳，油脂豐厚且肉質肥美，故師傅特以此作前菜為晚宴揭開序幕。另一必試之選還有燒馬頭魚及鮫鱈魚肝酸食，日本馬頭魚一向被譽為貴族魚，以其鮮甜嫩滑的肉質聞名，配有「海中鵝肝」之稱的鮫鱈魚肝，矜貴食材為饗客帶來極尚味覺享受。套餐另配有浸煮青菜及松葉蟹肉伴雜錦菇菌、日式茶壺湯、鯛魚薄切、吞拿魚腩及深海池魚刺身、日式煮鯧魚茄子、醋伴生蠔及火炙海鰻壽司以及紫蘇乾瓢卷配紅麵豉湯。最後以時令甜品為豐盛的晚餐作結。

初秋懷石料理套餐每晚供應，每位港幣 1,350 元。

桃里推出「河」處尋「鮮」美饌系列

桃里中菜廳於整個 9 月及 10 月推出一系列河鮮美饌，由中菜部總廚蘇奇栢師傅精心搜羅優質河鮮，並配合傳統烹調方法炮製，讓食客飽嚙河鮮滋味。

食客不妨以蘇師傅的心思之作一鳳凰菊花黃魚羹展開盛宴。湯頭用上豬肉、老雞及金華火腿熬製六小時而成，加入燒雞肝、叉燒、冬筍、黃魚、豆腐及陳皮等食材同煮，湯羹份外香濃、滑溜可口，加上清香的菊花，鮮味無窮。

至於主食方面有家鄉小菜原條五柳松子桂花魚。酥炸至金黃的桂花魚肉配上五柳及松子等配料，伴以酸甜糖醋汁，味道清新醒胃，口感亦富層次。不能錯過的還有油浸筍殼魚，其魚肉細嫩、魚骨少且味道鮮甜，蘇師傅將其炸得外脆內軟，再灑上特別調製的蒸魚豉油，令整道菜鮮味盎然。

另有生菜盞蟹皇河蝦仁炒蛋白，時令淡水河蝦仁加上甘香的膏蟹蟹黃與蛋白同炒後，放入爽脆的生菜盞，啖啖鮮味無窮之餘，口感層次亦更顯豐富。

其他風味河鮮佳饈推介尚有脆肉鮫魚二食（豆腐草菇肉片骨腩湯及 XO 醬西芹木耳炒魚柳）、砂鍋黑椒燒汁金針雲耳炆釀土鯪魚、原條水煮桂花魚球、剝椒蒸筍殼魚粉皮伴唐生菜及涼瓜枝竹豆腐火腩紅炆鮎魚，款款都讓食客齒頰留香，不容錯過。

「河」處尋「鮮」美饌系列於午市及晚市時段供應。

以上所有價目均須另加一服務費。如需垂詢或預訂，請致電 2313 4222 或瀏覽酒店網頁 newworldmillenniumhotel.com。

###

千禧新世界香港酒店呈獻環球餐饗美宴

第 3 頁

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

傳媒查詢：

關寶智 Mona Kwan

傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

鄧文嘉 Carmen Tang

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵：carmen.tang@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