

新闻稿

2020年3月2日

嵯峨野 呈献「『花见』樱花特色午餐」及「樱花怀石套餐」

初春的日本满城樱花飞舞，粉红、暂白花瓣满布地上，日本人总爱到公园或寺院席地而坐，一面观赏樱花（日语：「花见」），一面品尝美点。[千禧新世界香港酒店](#)日本餐厅嵯峨野于3月及4月份诚献期间限定的樱花御膳——「『花见』樱花特色午餐」及「樱花怀石套餐」，来自京都的日籍总厨苗加昌彦师傅将以樱花及日本时令食材入馔，创作出多款色彩绚丽夺目的精致美点，让身处香港的食客「日以继夜」感受漫天樱花绽放的大和春日气息。

「花见」樱花特色午餐主力推介有卖相精致的杂锦季节拼盘，当中包括浸煮春菜、腌制山菜、柠檬汁煮番薯、大虾伴樱花叶天妇罗及炸山菜，还有吉列黑毛猪柳伴薯仔沙律五款前菜。另有吞拿鱼、鲷鱼、油甘鱼及甜虾刺身、西京酱烧银鳕鱼、小糯米团、日式煎鸡蛋卷及杂锦鱼生饭配面豉汤，而甜品则是采用日本樱花叶自家制成的樱花布甸及樱花雪糕，樱花滋味仿佛将食客带到日本，亲身观赏美不胜收的樱花美景。

除了日间的「花见」活动外，日本人亦会于晚上前往观赏「夜樱」，感受带一点绮丽神秘的浪漫氛围，因此苗加师傅亦特制了只限晚间供应的樱花怀石料理。怀石料理先以数款前菜如荧光鱿鱼伴酸面豉酱及浸煮青菜、清酒腌制甜虾及海胆及鲷鱼寿司及蚕豆为盛宴掀起序幕，接着的杂锦刺身，全由日本直送到港，格外鲜甜味美；不得不试的还有清酒煮金目鲷鱼伴海胆、柚子味烧花鲷鱼、大虾及山菜天妇罗，以及葱免治吞拿鱼腩饭伴鲑鱼籽及海胆配红面豉汤。套餐另包括自家制樱花布甸伴温室蜜瓜作甜品，为这「夜樱导赏美食之旅」划上圆满句号。

「『花见』樱花特色午餐」每位收费为港币 510 元；「樱花怀石套餐」将于晚市时段供应，每位收费为港币 1,380 元。所有价目均须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222。有见新型冠状病毒肺炎情况，酒店由即日起就餐厅营业时间作出特别安排，以保障所有宾客的安全及健康。<https://bit.ly/2wgTLlq>

「尝荟」会员更可专享 75 折优惠（适用于指定日期）。未成为会员的旅客可于酒店网页免费申请成为「尝荟」会员 (<https://newworldmillenniumhotel.com/wp-content/uploads/sites/14/2014/05/Epicure-Application-Form.pdf>)；申请处理一般需时 7 个工作日。

###

— 续下页 —

72 Mody Road, Tsim Sha Tsui East, Kowloon, Hong Kong

香港九龍尖沙咀東部麼地道 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 5122 www.newworldmillenniumhotel.com

嵯峨野呈献「『花见』樱花特色午餐」及「樱花怀石套餐」

第 2 页

关于嵯峨野

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

微信: NewWorldHotels

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

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

周嘉满 Carmen Chow

高级传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com