

新聞稿

2020年3月2日

**嵯峨野** 呈獻「『花見』櫻花特色午餐」及「櫻花懷石套餐」

初春的日本滿城櫻花飛舞，粉紅、暫白花瓣滿佈地上，日本人總愛到公園或寺院席地而坐，一面觀賞櫻花（日語：「花見」），一面品嚐美點。[千禧新世界香港酒店](#)日本餐廳嵯峨野於3月及4月份誠獻期間限定的櫻花御膳－「『花見』櫻花特色午餐」及「櫻花懷石套餐」，來自京都的日籍總廚苗加昌彥師傅將以櫻花及日本時令食材入饌，創作出多款色彩絢麗奪目的精緻美點，讓身處香港的食客「日以繼夜」感受漫天櫻花綻放的大和春日氣息。

「花見」櫻花特色午餐主力推介有賣相精緻的雜錦季節拼盤，當中包括浸煮春菜、醃製山菜、檸檬汁煮番薯、大蝦伴櫻花葉天婦羅及炸山菜，還有吉列黑毛豬柳伴薯仔沙律五款前菜。另有吞拿魚、鯛魚、油甘魚及甜蝦刺身、西京醬燒銀鱈魚、小糯米糰、日式煎雞蛋卷及雜錦魚生飯配麵豉湯，而甜品則是採用日本櫻花葉自家製成的櫻花布甸及櫻花雪糕，櫻花滋味彷彿將食客帶到日本，親身觀賞美不勝收的櫻花美景。

除了日間的「花見」活動外，日本人亦會於晚上前往觀賞「夜櫻」，感受帶一點綺麗神秘的浪漫氛圍，因此苗加師傅亦特製了只限晚間供應的櫻花懷石料理。懷石料理先以數款前菜如螢光魷魚伴酸麵豉醬及浸煮青菜、清酒醃製甜蝦及海膽及鯛魚壽司及蠶豆為盛宴掀起序幕，接著的雜錦刺身，全由日本直送到港，格外鮮甜味美；不得不試的還有清酒煮金目鯛魚伴海膽、柚子味燒花鮫魚、大蝦及山菜天婦羅，以及葱免治吞拿魚腩飯伴三文魚籽及海膽配紅麵豉湯。套餐另包括自家製櫻花布甸伴溫室蜜瓜作甜品，為這「夜櫻導賞美食之旅」劃上圓滿句號。

「『花見』櫻花特色午餐」每位收費為港幣 510 元；「櫻花懷石套餐」將於晚市時段供應，每位收費為港幣 1,380 元。所有價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222。有見新型冠狀病毒肺炎情況，酒店由即日起就餐廳營業時間作出特別安排，以保障所有賓客的安全及健康。<https://bit.ly/2wgTLlq>

「嘗薈」會員更可專享 75 折優惠（適用於指定日期）。未成為會員的饗客可於酒店網頁免費申請成為「嘗薈」會員 (<https://newworldmillenniumhotel.com/wp-content/uploads/sites/14/2014/05/Epicure-Application-Form.pdf>)；申請處理一般需時 7 個工作天。

###

－ 續下頁 －

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

香港九龍尖沙咀東部麼地街 72 號

tel 電話 +852 2739 1111 fax 傳真 +852 2311 3122 [www.newworldmillenniumhotel.com](http://www.newworldmillenniumhotel.com)

嵯峨野呈獻「『花見』櫻花特色午餐」及「櫻花懷石套餐」

第 2 頁

### 關於嵯峨野

嵯峨野傳承京都著名城郊的地方風味，採用最新鮮的時令食材，呈獻多元化的正宗日式美食，包括壽司、天婦羅、鐵板燒和懷石料理等。餐廳設 6 個貴賓廳，其中一間是鋪有青竹地板的榻榻米房。在這裡用膳，不僅可品嚐美食，還可感受濃郁的東瀛風情。

###

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

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](https://www.instagram.com/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](mailto: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](mailto:carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉滿 Carmen Chow

高級傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4512

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