

新闻稿

2022年2月21日

[嵯峨野](#) 呈献「『花见』樱花特色午餐」

[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五道菜樱花御膳—「『花见』樱花特色午餐」，来自京都的日籍总厨苗加昌彦师傅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，让身处香港的食客感受漫天樱花绽放的大和春日气息。

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。有见宾客今年未能前往日本，主厨苗加师傅把樱绯之色搬上餐桌，巧手呈献多款全新口味樱花料理，让大家以舌尖赏樱，味游日本。

「花见」樱花特色午餐主力推介有卖相精致的杂锦季节拼盘，当中包括西京酱烧银鳕鱼、煎鸡蛋卷、小糯米团、浸煮春菜、蒸鸡肉伴海蜇、烧牛肉伴薯仔沙律、浸煮山菜及滑子菇、腌制八爪鱼伴山葵、柠檬汁煮番薯及面豉酱烧面筋作前菜。

另有鲷鱼、吞拿鱼及油甘鱼刺身、杂锦天妇罗、樱花寿司饭配面豉汤，而甜品则是采用日本樱花叶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。

「『花见』樱花特色午餐」将由3月1日至4月30日期间每天于嵯峨野供应，每位收费为港币580元，价目须另加一服务费。查询或订座，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。

酒店非常注重健康与卫生，同时倾力实行一系列严格的卫生及防御措施，务求为宾客提供安全的用膳环境。[按此](#)参阅详情。

###

嵯峨野呈献「『花见』樱花特色午餐」

第 2 页

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