

新聞稿

2022年2月21日

[嵯峨野](#) 呈獻「『花見』櫻花特色午餐」

[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五道菜櫻花御膳—「『花見』櫻花特色午餐」，來自京都的日籍總廚苗加昌彥師傅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，讓身處香港的食客感受漫天櫻花綻放的大和春日氣息。

初春的日本滿城櫻花飛舞，粉紅、皙白花瓣滿佈地上，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。有見賓客今年未能前往日本，主廚苗加師傅把櫻緋之色搬上餐桌，巧手呈獻多款全新口味櫻花料理，讓大家以舌尖賞櫻，味遊日本。

「花見」櫻花特色午餐主力推介有賣相精緻的雜錦季節拼盤，當中包括西京醬燒銀鱈魚、煎雞蛋卷、小糯米糰、浸煮春菜、蒸雞肉伴海蜇、燒牛肉伴薯仔沙律、浸煮山菜及滑子菇、醃製八爪魚伴山葵、檸檬汁煮番薯及麵豉醬燒麵筋作前菜。

另有鯛魚、吞拿魚及油甘魚刺身、雜錦天婦羅、櫻花壽司飯配麵豉湯，而甜品則是採用日本櫻花葉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。

「『花見』櫻花特色午餐」將由3月1日至4月30日期間每天於嵯峨野供應，每位收費為港幣580元，價目須另加一服務費。查詢或訂座，請致電2313 4222。

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。

酒店非常注重健康與衛生，同時傾力實行一系列嚴格的衛生及防禦措施，務求為賓客提供安全的用膳環境。[按此](#)參閱詳情。

###

嵯峨野呈獻「『花見』櫻花特色午餐」

第 2 頁

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

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://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](tel:+85223134007)

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](tel:+85223134022)

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](tel:+85223134512)

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