

[桃里](#) 推出時令江蘇大閘蟹菜譜

時序入秋，意味品蟹的季節又來臨了！[千禧新世界香港酒店](#)桃里中菜總廚蘇奇柏師傅精心挑選蟹肥膏黃的江蘇大閘蟹，於10月至12月期間為食客打造一場豐盛鮮美的華麗「蟹」逅。

要充份細味大閘蟹的鮮甜味美，就必然一嚐原汁原味的清蒸江蘇大閘蟹。蘇師傅以紫蘇葉與原隻大閘蟹同蒸以驅寒氣，吃時蘸上鎮江浙醋，飽滿的蟹肉加上甘香的蟹膏，每一口都教人回味無窮。

另一推介為賣相精緻的心思之作 – 金箔蟹粉燕液帶子石榴糰。石榴糰以晶瑩透薄的蛋白皮包裹著甘香蟹粉及鮮甜帶子，再加上矜貴燕窩、蟹黃及金箔作點綴，口感之豐富令人難以抗拒。

原籠大閘蟹蟹粉蒸糯米飯亦是大閘蟹迷絕對不能錯過的佳餚。煙韌的糯米飯與瑤柱、北菇及蝦米同蒸後香氣撲鼻，伴以甘香濃厚的蟹粉醬汁以及原隻大閘蟹，啖啖蟹香鮮味無窮。

其他滋味菜式尚有大閘蟹粉帶子竹笙燕窩羹、大閘蟹粉竹笙海皇羹、花雕水晶粉蒸蟹身、大閘蟹粉雪裡紅毛豆炒年糕、蟹粉小籠包及生滾蟹粉帶子大閘蟹粥等，款款都鮮味十足，無一不令人再三回味。

產自江蘇省的大閘蟹不但甘香肥美，更具豐富營養價值，蘊含蛋白質、氨基酸及鈣等元素，更有助增強免疫系統功能。

「時令大閘蟹菜譜」於桃里全日供應。另有七道菜精選套餐，兩位用只需港幣 2,180 元，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。

桃里秉承粵菜的精髓，完美呈獻精緻粵菜和傳統風味點心，更飽覽維多利亞港美景。餐廳可容納 180 人，設有 5 個貴賓廳，可轉換成大型宴會廳作私人聚會及商務酬酢之用。

– 續下頁 –

桃里推出時令江蘇大閘蟹菜譜

第 2 頁

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

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

微信：NewWorldHotels

傳媒查詢：

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

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