

新闻稿

2022年8月24日

[桃里](#)推出「川沪特色风味菜」系列

川沪菜均是中国出色的菜系，四川佳餚（川菜）以辛辣麻香取胜，而上海菜式（沪菜）则以味浓酱甜闻名；两款地方菜皆各具特色，风味独特。[千禧新世界香港酒店](#)桃里中餐厅特别于9月及10月份推出川沪特色风味菜，让食客感受中国千年饮食文化精粹。

四川菜擅于运用香料与酱汁，素有「一菜一格，百菜百味」之美誉。麻香辣子爆鸡件绝对是不容错过的四川名菜，香滑鲜嫩的走地鸡件配上蒜头、辣椒干、指天椒及辣椒油等香料，辛辣惹味，尽显川菜特色。不得不提的还有四川口水鸡，嫩滑的鸡肉尽收惹味的酱汁精华，辛辣之中带浓厚麻香，激发所有嗜辣者的感官新感受。

传统沪菜以汁浓味厚、糖重色艳闻名。不可或缺的经典上海菜，当然少不了浓鸡汤火腩菜胆云吞走地鸡煲，特以走地鸡和猪肉熬制成的奶白色浓汤，食材精华尽收于汤头；不能错过上海名菜亦有瑶柱赛螃蟹，蛋白口感细滑绵密且散发阵阵瑶柱香，要炒至蛋白嫩滑亦十分讲究炒功，这道菜尽显师傅功架。

其他经典菜式尚有樟茶鸭、四川担担面、水煮原条笋壳鱼球、清炒虾仁及花胶冬笋北菇红烧肉等，款款滋味，无一不令人食指大动。

「川沪特色风味菜」系列每天于桃里的午市及晚市时段均有供应。如需垂询或预订，请致电2313 4222 或浏览酒店网页 newworldmillenniumhotel.com。

桃里秉承粤菜的精髓，完美呈献精致粤菜和传统风味点心。餐厅可容纳180人，设有5个贵宾厅，可转换成大型宴会厅作私人聚会及商务酬酢之用。

###

— 续下页 —

桃里推出「川沪特色风味菜」系列

第 2 页

Facebook 专页：facebook.com/nwmhk

Instagram：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