

新聞稿

2022年8月24日

[桃里](#)推出「川滬特色風味菜」系列

川滬菜均是中國出色的菜系，四川佳餚（川菜）以辛辣麻香取勝，而上海菜式（滬菜）則以味濃醬甜聞名；兩款地方菜皆各具特色，風味獨特。[千禧新世界香港酒店](#)桃里中餐廳特別於9月及10月份推出川滬特色風味菜，讓食客感受中國千年飲食文化精粹。

四川菜擅於運用香料與醬汁，素有「一菜一格，百菜百味」之美譽。麻香辣子爆雞件絕對是不容錯過的四川名菜，香滑鮮嫩的走地雞件配上蒜頭、辣椒乾、指天椒及辣椒油等香料，辛辣惹味，盡顯川菜特色。不得不提的還有四川口水雞，嫩滑的雞肉盡收惹味的醬汁精華，辛辣之中帶濃厚麻香，激發所有嗜辣者的感官新感受。

傳統滬菜以汁濃味厚、糖重色艷聞名。不可或缺的經典上海菜，當然少不了濃雞湯火腫菜膽雲吞走地雞煲，特以走地雞和豬肉熬製成的奶白色濃湯，食材精華盡收於湯頭；不能錯過上海名菜亦有瑤柱賽螃蟹，蛋白口感細滑綿密且散發陣陣瑤柱香，要炒至蛋白嫩滑亦十分講究炒功，這道菜盡顯師傅功架。

其他經典菜式尚有樟茶鴨、四川擔擔麵、水煮原條筍殼魚球、清炒蝦仁及花膠冬筍北菇紅燒肉等，款款滋味，無一不令人食指大動。

「川滬特色風味菜」系列每天於桃里的午市及晚市時段均有供應。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。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「川滬特色風味菜」系列

第 2 頁

Facebook 專頁：facebook.com/nwmhk

Instagram：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

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