

新闻稿

2023年2月23日

**嵯峨野 委任铃木雄策为日菜总厨
呈献招牌菜式及时令美饌**

[千禧新世界香港酒店](#)正式委任铃木雄策师傅为日菜总厨，秉承日本餐厅嵯峨野的传统，主理怀石料理，同时呈献更多巧手美饌。铃木师傅拥有二十五年入厨经验，他期望在日式传统料理的基础上突破既有框架，为饕客带来无可比拟的餐饮体验。

铃木师傅推出多款招牌单点菜式，包括**九绘鱼杂菜锅**，精选珍稀食材九绘鱼，利用锅物的烹调方式令所有精华融于汤中，将九绘鱼的清香鲜味发挥得淋漓尽致。日式美饌的忠实支持者不容错过**吞拿鱼肉薄片伴海胆及蛋黄酱**，北海道海胆配上顶级吞拿鱼，每一片皆令人回味无穷。另一道传统佳餚**日式煮牛舌伴萝卜**以慢火烹调与牛牛舌及萝卜三小时，犒赏味觉。而**煮吞拿鱼腩伴葱花及萝卜**需完美控制烹煮火候，使食材达至入口即融的口感，足见厨师功架。

除多款经典佳餚外，铃木师傅尤其擅长以时令食材入饌。**炸马头鱼及芋头仔伴酒盗忌廉汁**正席当季，美味闻冬而来，马头鱼以肉质鲜嫩闻名于高级怀石料理，深受食客追捧。这道菜式的灵魂在于师傅的自家制酒盗忌廉汁，巧妙地运用忌廉中和酒盗的浓重咸香，即使初尝酒盗的客人也会轻易爱上。**日式炸海老芋头及鮫鱈鱼肝伴米饼**是另一诚意之作，师傅严选与鹅肝齐名的当造鮫鱈鱼肝，混合时令海老芋头、米饼及蛋白，搓揉成球状再炸至金黄色。既保留了食材原本的绵密细腻，同时增添了香脆口感，加上海老芋头的清浅甜香，使这道菜式的味道更有层次感。

铃木雄策师傅

来自日本的铃木师傅沿用当代日式烹调风格，致力采用新鲜时令的食材，以传统日式料理为基础，不断追求创新，探索无限可能。他秘制的木鱼汤底成为煮物的精妙所在，亦令其他菜品生色不少。

- 续下页 -

嵯峨野委任铃木雄策为日菜总厨 呈献招牌菜式及时令美饌

第 2 页

铃木师傅从小受到母亲精湛的厨艺熏陶，长大后在餐厅担任兼职工作，对下厨产生了浓厚的兴趣。90年代后期，他加入东京帝国饭店的日本料理餐厅担任助理厨师，后来他获港岛香格里拉酒店委任为日本料理餐厅的副主厨，正式开展了他在香港的厨艺生涯。他及后于2017年在香港开设了以自己名字命名的餐厅，不断突破自己的界限及深研厨艺。这些经验让他累积了日本料理的各种烹调技巧，能轻松在传统经典美饌上创新求变。加入嵯峨野后，他期待能发挥25年的丰富经验及对日式佳馄饨的极致追求，为来自世界各地的宾客呈献卓绝的餐饮体验。

请按此链接下载高解像度图片：https://bit.ly/PRPhotos_Sagano_Feb23

关于嵯峨野

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。

如需垂询或预订，请致电 2313 4222。

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldHotels

###

嵯峨野委任铃木雄策为日菜总厨 呈献招牌菜式及时令美饌

第 3 页

传媒查询：

关宝智 Mona Kwan

市场传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4007

电邮：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉桦 Chloe Mok

高级市场传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

高级市场传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：communications@newworldmillenniumhotel.com