

**嵯峨野** 委任鈴木雄策為日菜總廚  
呈獻招牌菜式及時令美饌

[千禧新世界香港酒店](#)正式委任鈴木雄策師傅為日菜總廚，秉承日本餐廳嵯峨野的傳統，主理懷石料理，同時呈獻更多巧手美饌。鈴木師傅擁有二十五年入廚經驗，他期望在日式傳統料理的基礎上突破既有框架，為饕客帶來無可比擬的餐飲體驗。

鈴木師傅推出多款招牌單點菜式，包括**九繪魚雜菜鍋**，精選珍稀食材九繪魚，利用鍋物的烹調方式令所有精華融於湯中，將九繪魚的清香鮮味發揮得淋漓盡致。日式美饌的忠實支持者不容錯過**吞拿魚肉薄片伴海膽及蛋黃醬**，北海道海膽配上頂級吞拿魚，每一片皆令人回味無窮。另一道傳統佳餚**日式煮牛舌伴蘿蔔**以慢火烹調和牛牛舌及蘿蔔三小時，犒賞味覺。而**煮吞拿魚腩伴蔥花及蘿蔔**需完美控制烹煮火候，使食材達至入口即融的口感，足見廚師功架。

除多款經典佳餚外，鈴木師傅尤其擅長以時令食材入饌。**炸馬頭魚及芋頭仔伴酒盜忌廉汁**正席當季，美味聞冬而來，馬頭魚以肉質鮮嫩聞名於高級懷石料理，深受食客追捧。這道菜式的靈魂在於師傅的自家製酒盜忌廉汁，巧妙地運用忌廉中和酒盜的濃重鹹香，即使初嘗酒盜的客人也會輕易愛上。日式**炸海老芋頭及鮫鱈魚肝伴米餅**是另一誠意之作，師傅嚴選與鵝肝齊名的當造鮫鱈魚肝，混合時令海老芋頭、米餅及蛋白，搓揉成球狀再炸至金黃色。既保留了食材原本的綿密細膩，同時增添了香脆口感，加上海老芋頭的清淺甜香，使這道菜式的味道更有層次感。

**鈴木雄策師傅**

來自日本的鈴木師傅沿用當代日式烹調風格，致力採用新鮮時令的食材，以傳統日式料理為基礎，不斷追求創新，探索無限可能。他秘製的木魚湯底成為煮物的精妙所在，亦令其他菜品生色不少。

— 續下頁 —

嵯峨野委任鈴木雄策為日菜總廚 呈獻招牌菜式及時令美饌

第 2 頁

鈴木師傅從小受到母親精湛的廚藝薰陶，長大後在餐廳擔任兼職工作，對下廚產生了濃厚的興趣。90 年代後期，他加入東京帝國飯店的日本料理餐廳擔任助理廚師，後來他獲港島香格里拉酒店委任為日本料理餐廳的副主廚，正式開展了他在香港的廚藝生涯。他及後於 2017 年在香港開設了以自己名字命名的餐廳，不斷突破自己的界限及深研廚藝。這些經驗讓他累積了日本料理的各種烹調技巧，能輕鬆在傳統經典美饌上創新求變。加入嵯峨野後，他期待能發揮 25 年的豐富經驗及對日式佳餚的極致追求，為來自世界各地的賓客呈獻卓絕的餐飲體驗。

請按此連結下載高解像度圖片：[https://bit.ly/PRPhotos\\_Sagano\\_Feb23](https://bit.ly/PRPhotos_Sagano_Feb23)

### 關於嵯峨野

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。

如需垂詢或預訂，請致電 2313 4222。

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

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

微信：NewWorldHotels

###

嵯峨野委任鈴木雄策為日菜總廚 呈獻招牌菜式及時令美饌

第 3 頁

**傳媒查詢：**

關寶智 Mona Kwan

市場傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵： [mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com](mailto:mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com)

莫婉樺 Chloe Mok

高級市場傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： [chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com](mailto:chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉滿 Carmen Chow

高級市場傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

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