

新闻稿

2023年3月20日

[嵯峨野](#) 诚献「花见」樱花御膳

即日起至4月底，[千禧新世界香港酒店](#)嵯峨野新任日菜总厨铃木雄策，以樱花及日本时令食材创作多款色彩绚丽夺目的美饌，让身处香港的食客以舌尖赏樱，用另一角度感受「花见」传统。

樱花特色午餐

樱花午市定食卖相精致，其中杂锦季节拼盘中的小巧前菜包括西京酱烧三文鱼、小糯米团、樱花芝麻豆腐和面豉酱烧面筋等均以花形粉色瓷器盛载，营造满天樱花的浪漫气息。

其他日式经典美味则用上一系列浅粉红色的食材炮制，如鲷鱼、大虾、蟹肉及三文鱼子等。套餐以「樱花甜点三重奏」作结，布甸、啫喱及雪糕三款甜品皆加入了盐渍樱花，非常贴题。

六道菜午市套餐由即日起至2023年4月30日供应，每位只需HKD650。



- 续下页 -

嵯峨野诚献「花见」樱花御膳

第 2 页

樱花怀石料理

传承京都市郊的地方风味及烹调怀石料理的传统，铃木师傅以盐渍樱花、樱鳟鱼和樱花虾等「樱」主题食材入飨，为飨客带来多元化的正宗日式美食。樱花晚市套餐呈献烧樱鳟鱼蚕豆汤、樱花虾杂菜饼、鲷鱼竹笋火锅、樱花芝麻豆腐伴蟹肉及蚕豆等多款经典，这般樱花滋味仿佛将食客带到日本。

七道菜怀石晚餐于即日起至 2023 年 4 月 13 日供应，每位只需 HKD1,850。



* 價目須另加一服務費。

* 查詢或訂座，請致電 2313 4222。

请点击此链接下载高解像度图片和菜谱：https://bit.ly/SaganoSakura_PRphotos

有关此推广之网站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/sc/promotions-sc/promotions-dining-sc/sagano-in-bloom-2022-3/>

- 续下页 -

嵯峨野诚献「花见」樱花御膳

第 3 页

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。餐厅设六间贵宾厅，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

###

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