

桃里 推出時令江蘇大閘蟹菜譜

時序入秋，意味品蟹的季節又來臨了！[千禧新世界香港酒店](#)桃里中菜總廚卓文仲師傅精心挑選蟹肥膏黃的江蘇大閘蟹，由即日起至 12 月期間為食客打造一場豐盛鮮美的華麗「蟹」逅。

要充份細味大閘蟹的鮮甜味美，就必然一嚐原汁原味的清蒸江蘇大閘蟹。卓師傅以紫蘇葉與原隻大閘蟹同蒸以驅寒氣，吃時蘸上鎮江浙醋，飽滿的蟹肉加上甘香的蟹膏，教人回味無窮。大閘蟹粉炒水晶粉亦是大閘蟹迷絕對不能錯過的佳餚。軟糯滑溜的水晶粉與雪裡紅及毛豆同炒，伴以甘香濃厚的蟹粉醬汁，啖啖蟹香鮮味無窮。

另一蟹迷必食推介還有小巧玲瓏的蟹粉小籠包，一口盡嚐金黃馥郁的蟹粉及鮮嫩多汁的肉餡，兩者配合得天衣無縫，鮮味盎然讓人不禁再三回味。

其他滋味菜式尚有大閘蟹粉竹笙海皇燕窩羹、大閘蟹粉水晶蝦球、大閘蟹粉炒素翅、蟹粉鮮帶子扒蛋白及生滾蟹粉鮮蝦大閘蟹粥等，款款都鮮味十足，無一不令人再三回味。

產自江蘇省的大閘蟹不但甘香肥美，更具豐富營養價值，蘊含蛋白質、氨基酸及鈣等元素，更有助增強免疫系統功能。

「時令大閘蟹菜譜」於桃里全日供應。另有精選大閘蟹套餐，兩位用只需港幣 2,280 元，須另加一服務費。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，更飽覽維多利亞港美景。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 －

桃里推出時令江蘇大閘蟹菜譜

第 2 頁

Facebook 專頁：facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

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

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

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