

新闻稿

2017年7月17日

北京新世界酒店祈年八号推出创意新菜品

北京新世界酒店旗舰中餐厅祈年八号推出经典创意新菜单。

北京新世界酒店中餐行政总厨袁耀发师傅，以新鲜食材搭配中式传统烹饪手法研发出新古典主义粤式佳肴，打造真正独一无二的用餐体验，更有甄选三款特色美馔，挑战您的味蕾。

金牌梅菜扣肉精选梅菜，选用精五花肉，使用传统方法制作，加入秘制酱料，无任何添加剂，不使用味精和鸡精，祈年8号的梅菜扣肉可以说是独一无二的金牌梅菜扣肉。

梅菜是客家传统特产，色泽金黄，香气扑鼻，清甜爽口，不寒不燥不湿不热，被传为“正气”菜，而久负盛名，据说它与盐焗鸡、酿豆腐同时被称为客家三件宝。“梅菜扣肉”据传还有一段美好的传说，北宋年间，苏东坡居惠州时，专门选派两位名厨远道至杭州西湖学厨艺，两位厨师学成返惠后，苏东坡又叫他们仿杭州西湖的“东坡扣肉”，用梅菜制成“梅菜扣肉”，果然美味可口，爽口而不腻人，深受广大惠州市民的欢迎，一时，成为惠州宴席上的美味菜肴。

碳烤安格斯牛肋骨，祈年八号专业厨师甄选上等澳大利亚奥康纳黑安格斯牛肉，味美多汁。以先蒸后烤的独到烹饪手法，搭配秘制酱汁，令人回味无穷。

碳烤黑椒和牛肋骨，甄选日本进口和牛，肉质新鲜，纹路鲜明，让您品味舌尖上的质感，感受奢华体验。祈年八号厨师以心为本，先将和牛肉腌制入味，再经过清蒸、烘烤，配以秘制黑椒汁，使之口感香浓。

在酒店一层配有独立入口的祈年八号共拥有 200 个席位，为八方食客提供一个记忆犹新的舒适而优雅的用餐环境。茶艺师将在茶间精心为每位宾客奉上来自福建，云南，安徽，浙江以及其他省份近 30 多种中国茗品。同时，侍酒师也将帮助客人从餐厅众多来自全世界各地的红白葡萄酒，香槟以及各式烈酒中挑选出最合适与客人餐点搭配的美酒。祈年八号拥有 8 个配有独立式厨房的包间，其中最大的包间可以容纳至多 24 位宾客。

第 1 页 共 2 页

如需预订，请致电 5960 8822 或发送邮件至 dining.beijing@newworldhotels.com。

北京新世界酒店建有309间客房，毗邻天安门广场、故宫及王府井商业街等文化旅游胜地，乃距离天坛最近的一家豪华酒店。酒店餐饮设施包括全日餐厅天坛街、中餐厅祈年八号、大堂酒廊堂以及屋顶天台酒吧“印”。其它设施包括健身中心、水疗中心及室内游泳池，另设有一间宴会厅及六间多功能厅。行政楼层聚贤荟拥有北京豪华酒店中配备最大面积的行政楼层户外露台。如需垂询或预订，请致电您的旅行顾问、直接致电酒店 +86 10 5960 8888、电邮至 reservations.beijing@newworldhotels.com 或浏览酒店网页 newworldhotels.com。

媒体垂询，请联系：

北京新世界酒店

市场传讯经理

牛瑞筠

电话：+86 10 5960 8888

传真：+86 10 5960 8899

电邮： julia.niu@newworldhotels.com