

新闻稿

2016年6月28日

**嵯峨野呈献「土用之丑日」鳗鱼美馔**

「土用之丑日」为日本历法中全年最炎热的日子，按传统习俗，日本人都会在这天享用鳗鱼美食以补充体力、消暑降温。一向秉承传统日本文化的千禧新世界香港酒店日本餐厅嵯峨野亦特别于7月份期间，推出一系列以鹿儿岛鳗鱼炮制的美馔，让身处香港的食客亦能在炎夏品尝东瀛夏日鳗鱼滋味。

日本人自江户时代起一直相信于酷热的天气下，享用营养丰富且味道清怡的鳗鱼料理能有助补充体力，经过多年后现已成为日本人传统的消暑习俗。主力推介的鳗鱼美馔为以传统日式圆形木盒盛载的特色日本鳗鱼饭套餐，餐厅会同时奉上山葵、紫菜及木鱼花茶渍汤，食客可按传统的三种食法细意享用：首先，食客可直接品尝蒲烧鳗鱼伴白饭，细味肥美嫩滑的鳗鱼；然后加入山葵和紫菜，让味蕾感受鳗鱼份外突出的甘香鲜甜；最后加入木鱼花茶渍汤弄成鳗鱼泡饭，品尝其清淡细腻的独特风味—三款食法带来各有千秋的口感与味道，均叫人回味无穷。除此之外，还有原汁原味的蒲烧日本鳗鱼饭套餐，两款套餐均附有前菜、鳗鱼蛋卷、刺身、红面豉汤、咸菜及甜品，款款都惹人垂涎，让食客于炎夏亦能胃口大开。

特色日本鳗鱼饭套餐及蒲烧日本鳗鱼饭套餐将全日供应，每位港币700元，价目须另加一服务费，并不适用于任何折扣优惠。查询或订座，请致电2313 4215。

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。

###

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

Instagram: [newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

微信: NewWorldHotels

— 续下页 —

嵯峨野呈献「土用之丑日」鳗鱼美饌

第 2 页

如欲下载高解像度相片，请按以下连结：

**特色日本鳗鱼饭套餐：**

[http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/deluxe\\_eel.jpg](http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/deluxe_eel.jpg)

**嵯峨野：**

<http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/Sagano.jpg>

传媒查询：

苏敏慧 Chris So

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4007

电邮： [chris.so@newworldmillenniumhotel.com](mailto:chris.so@newworldmillenniumhotel.com)

马嘉恩 Karen Ma

助理传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4022

电邮： [karen.ma@newworldmillenniumhotel.com](mailto:karen.ma@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉满 Carmen Chow

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话： +852 2313 4512

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