

新聞稿

2016年6月15日

嵯峨野 呈獻「北海道特盛晚膳套餐」

[千禧新世界香港酒店](#) 日本餐廳嵯峨野將於 7 月及 8 月份推出六道菜北海道特盛晚膳套餐，日籍總廚苗加昌彥師傅特意搜羅多款由北海道新鮮空運到港的夏季時令食材，巧手炮製出一系列鮮味無比的日式佳餚，每一口都為食客帶來仿如置身北海道的鮮甜滋味。

套餐中的食材主要來自處於日本最北端的北海道，擁有四面環海的地理優勢，故此成為海產的天然寶庫，一年四季出產各式優質時令海產；除海鮮外，北海道優質的土壤及特有的氣候條件亦培植了許多甜美蔬果。晚膳套餐先以鮮甜多汁的溫室番茄及爽脆可口的甜粟米天婦羅掀起序幕；然後奉上雜錦海鮮拼盤，當中包括日式鹽蒸鱈場蟹腳、醋伴生蠔、炙三文魚，還有北寄貝、牡丹蝦及原個海膽刺身，鮮甜冰涼的滋味必定教人欲罷不能；接著有嫩滑凝脂的日式蒸蛋伴帶子及三文魚籽、用料十足的松葉蟹肉及蟹麵豉壽司飯，以及盡收蜆肉精華的大蜆清湯。最後，套餐以果香芳醇的富良野溫室蜜瓜及自家製芒果布甸為北海道盛宴劃上圓滿句號。

「北海道特盛晚膳套餐」每晚供應。每位港幣 1,200 元，價目須另加一服務費，並不適用於任何折扣優惠。查詢或訂座，請致電 2313 4215。

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。

###

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

— 續下頁 —

嵯峨野呈獻「北海道特盛晚膳套餐」

第 2 頁

如欲下載高解像度相片，請按以下連結：

北海道特盛晚膳套餐：

http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/hokkaido_dinner.jpg

雜錦海鮮拼盤：

http://promotion.newworldmillenniumhotel.com/promotion/Press/Sagano/seafood_platter.jpg

嵯峨野：

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

傳媒查詢：

蘇敏慧 Chris So

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵： chris.so@newworldmillenniumhotel.com

馬嘉恩 Karen Ma

助理傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： karen.ma@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵： communications@newworldmillenniumhotel.com