

新聞稿

2019年7月22日

嵯峨野 呈獻「土用之丑日」盛夏鰻魚美饌

[千禧新世界香港酒店](#)日本餐廳嵯峨野秉承日本傳統，由即日起至 8 月底推出以日本四國高知縣鰻魚炮製的晚市套餐，讓身處香港的食客亦能品嚐東瀛夏日鰻魚滋味。

「土用之丑日」為日本曆法中全年最炎熱的日子。自江戶時代起，日本人一直相信營養豐富的鰻魚料理有助補充體力、消暑降溫，是以形成了每年於這天享用鰻魚美食的傳統習俗。

日本鰻魚晚膳套餐附有雜錦前菜、鰻魚蛋卷、刺身、大蜆清湯及醃菜，主食方面饗客可選享傳統原汁原味的蒲燒日本鰻魚飯或特色日本鰻魚飯。特色日本鰻魚飯套餐以傳統日式圓形木盒盛載，餐廳會同時奉上山葵、紫菜及木魚花茶漬湯，食客可按傳統的三種食法細意享用：首先，食客可直接品嚐蒲燒鰻魚伴白飯，細味肥美嫩滑的鰻魚；然後加入山葵和紫菜，讓味蕾感受鰻魚份外突出的甘香鮮甜；最後加入木魚花茶漬湯弄成鰻魚泡飯，品嚐其清淡細膩的獨特風味 — 三款食法帶來各有千秋的口感與味道。

晚市套餐另附有溫室蜜瓜及甜品，每位只需港幣 1,350 元，價目須另加一服務費。「嘗薈」會員可專享 75 折優惠。查詢詳情或訂座，請致電 2313 4222。

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](https://www.instagram.com/newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

— 續下頁 —

嵯峨野呈獻「土用之丑日」盛夏鰻魚美饌

第 2 頁

傳媒查詢：

關寶智 Mona Kwan

傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4007

電郵： mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

鄧文嘉 Carmen Tang

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： carmen.tang@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