

新聞稿

2020年1月3日

桃里呈獻賀年美饌及新春點心

為迎接鼠年的來臨，千禧新世界香港酒店桃里將於農曆新年推出意頭十足的賀年美饌及新春點心，與食客共賀這喜氣洋洋的佳節。

中菜部總廚蘇奇栢師傅炮製的賀年佳餚款款象徵好運和健康，特別推介有「風生包撈起」，用上鮑魚絲、三文魚刺身、酸薑、蕎頭、莞茜、薑絲及薄脆等，按習俗食客吃時用筷子把所有材料拌勻，喻意來年風生水起。其他特色賀年美饌還有「鴻圖大展」（蟹皇蟹肉帶子燴燕窩）、「年年有餘」（松子五柳原條東星斑球）、「兒孫滿堂」（蝦籽蟹籽帶子蝦仁蟹皇炒蛋白）、「滿屋黃金」（髮菜蒜子瑤柱脯）、「鼠年大利」（髮菜蠔豉乾貝花膠北菇蓮藕豬手豬脷湯），以及「包羅萬有」（XO 醬芥蘭度榆耳炒鮮鮑、蝦球、帶子）等。

精心炮製的新春點心色香味俱全，必食推介有「包羅萬有」（原隻鮑魚雞球大包）、「珠光寶氣」（原隻鮑魚髮菜豬潤燒賣）、「高中狀元」（高湯蘆筍燕液帶子鮮蝦餃）、「百子千孫」（蟹粉蝦籽蟹籽芹香帶子百花釀魚肚）及「鼠年進步」（脆皮桂花椰汁年糕）等多款巧手點心以供品嚐。

賀年美饌由 2020 年 1 月 25 日至 2 月 8 日（年初一至十五）全日供應；新春點心由 2020 年 1 月 25 日至 31 日（年初一至年初七）於午市時段供應。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。

###

桃里呈獻賀年美饌及新春點心

第 2 頁

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldHotels

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