

新闻稿

2020年4月29日

千禧新世界香港酒店温馨献礼
母亲节滋味盛宴

[千禧新世界香港酒店](#) 悉心准备了多款母亲节佳肴，让子女于5月10日母亲节与慈帏尽享美膳，聊表心意并同度温馨难忘的一天。

Café East

与母亲在 **Café East** 尽享丰盛的母亲节自助晚餐。推介美食有无限量供应的冰镇海鲜，包括波士顿龙虾、鳧场蟹脚、面包蟹及青口；鲜人参鲍鱼炖鸡汤、焗酿鲍鱼海螺、金银蒜香粉丝蒸珍宝带子、豉汁蒸蟠龙鳢、铁板烧虎虾；以及一系列诱人甜品包括冰糖炖燕窝、鲜果拿破仑、梳乎厘及槟城薄饼，让她甜在心头。母亲节自助餐将于2020年5月9及10日供应，自助午餐成人每位收费为港币438元，小童（三至十一岁）每位收费为港币288元；而自助晚餐成人每位收费为港币668元，小童每位收费为港币438元。

桃里

坐拥维港美景的桃里于2020年5月10日诚献多款特色点心向母亲致敬。美点包括原只鲍鱼肘子花胶高汤饺、金箔蟹皇芦笋鲜虾饺、燕窝蟹粉小笼包、燕液杏汁奶皇流沙菠萝包、蟹粉赛螃蟹鲜虾春卷等。

宾客亦可选享母亲节精选晚餐，品尝一系列地道精致广东菜肴。六位用及十二位用晚餐分别只需港币4,080元及港币9,880元。

嵯峨野

嵯峨野献上七道菜母亲节怀石晚膳套餐，每位只需港币1,400元即可尽尝由日籍总厨苗加昌彦师傅炮制的正宗日式美馔，包括鱿鱼素面伴海胆、火炙响螺及鲑鱼籽、池鱼及吞拿鱼腩刺身、日式煮鲍鱼天妇罗、烧和牛及鹅肝伴炒杂菜、烧鳗鱼酸食、葱免治吞拿鱼腩卷和海鳗及海胆寿司，还有时令水果为丰盛的晚餐划上圆满句号。

— 续下页 —

千禧新世界香港酒店温馨献礼 母亲节滋味盛宴

第 2 页

La Table French Brasserie

法国餐厅 La Table French Brasserie 推出精致奢华的六道菜母亲节晚膳套餐，每位只需港币 988 元。于维港海景相伴下品尝美馔，包括柠檬腌渍带子伴青瓜、酸豆及海胆；龙虾汤伴龙蒿草及忌廉；白鳕鱼柳配青豆、烟熏猪腩肉及橙香芥末籽汁；阿拉斯加蟹肉意大利饭伴意大利青瓜、西红柿及马赛鱼汁；澳洲肉眼扒配粟米、油封蔬菜及羊肚菌烧汁；及传统法式柠檬挞。

以上价目未包含加一服务费。「尝荟」会员更可于 Café East 及 La Table French Brasserie 专享 75 折优惠。未成为会员的飨客可于酒店网页免费申请成为「尝荟」会员 (<https://bit.ly/2W1Os2s>)；申请处理一般需时 7 个工作日。折扣优惠不适用于桃里及嵯峨野。

查询或订座，请致电+852 2313 4222。

[千禧新世界香港酒店](#)位于尖沙咀东部么地道，设有 464 间客房和套房，餐饮包括中菜厅[桃里](#)、日本餐厅[嵯峨野](#)及[岚山](#)、全天候餐厅 [Café East](#)、法国餐厅 [La Table](#)、酒吧 [Residence Lounge & Bar](#) 和大堂酒廊 [The Lounge](#)。[会议设施](#)有大宴会厅及 9 间会议室，[娱乐设施](#)有健身中心及天台游泳池。[聚贤荟](#)则为宾客提供尊贵服务。如需垂询或预订，请致电酒店+852 2739 1111、电邮至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或浏览酒店网页 newworldmillenniumhotel.com。

###

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

Instagram: newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

- 续下页 -

千禧新世界香港酒店温馨献礼 母亲节滋味盛宴

第 3 页

传媒查询:

关宝智 Mona Kwan

传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4007

电邮: mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

邓文嘉 Carmen Tang

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4022

电邮: carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

高级传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com