

新聞稿

2023年3月20日

[嵯峨野](#)誠獻「花見」櫻花御膳

即日起至4月底，[千禧新世界香港酒店](#)嵯峨野新任日菜總廚鈴木雄策，以櫻花及日本時令食材創作多款色彩絢麗奪目的美饌，讓身處香港的食客以舌尖賞櫻，用另一角度感受「花見」傳統。

櫻花特色午餐

櫻花午市定食賣相精緻，其中雜錦季節拼盤中的小巧前菜包括西京醬燒三文魚、小糯米糰、櫻花芝麻豆腐和麵豉醬燒麵筋等均以花形粉色瓷器盛載，營造滿天櫻花的浪漫氣息。

其他日式經典美味則用上一系列淺粉紅色的食材炮製，如鯛魚、大蝦、蟹肉及三文魚子等。套餐以「櫻花甜點三重奏」作結，布甸、啫喱及雪糕三款甜品皆加入了鹽漬櫻花，非常貼題。

六道菜午市套餐由即日起至2023年4月30日供應，每位只需HKD650。



— 續下頁 —

嵯峨野誠獻「花見」櫻花御膳

第 2 頁

櫻花懷石料理

傳承京都市郊的地方風味及烹調懷石料理的傳統，鈴木師傅以鹽漬櫻花、櫻鱒魚和櫻花蝦等「櫻」主題食材入饌，為饗客帶來多元化的正宗日式美食。櫻花晚市套餐呈獻燒櫻鱒魚蠶豆湯、櫻花蝦雜菜餅、鯛魚竹筍火鍋、櫻花芝麻豆腐伴蟹肉及蠶豆等多款經典，這般櫻花滋味彷彿將食客帶到日本。

七道菜懷石晚餐於即日起至 2023 年 4 月 13 日供應，每位只需 HKD1,850。



* 價目須另加一服務費。

* 查詢或訂座，請致電 2313 4222。

請按此連結下載高解像度圖片及菜譜：https://bit.ly/SaganoSakura_PRphotos

有關此推廣之網站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/sagano-in-bloom-2022/>

- 續下頁 -

嵯峨野誠獻「花見」櫻花御膳

第 3 頁

關於嵯峨野

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。餐廳設六間貴賓廳，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。

如需垂詢或預訂，請致電 2313 4222。

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

市場傳訊總監

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4007

電郵：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉樺 Chloe Mok

高級市場傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4022

電郵：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉滿 Carmen Chow

高級市場傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話：+852 2313 4512

電郵：communications@newworldmillenniumhotel.com