

2023年10月6日

新闻稿

[嵯峨野](#) 黄金天妇罗祭



请[按此](#)下载高解像度图片及菜谱。

空气中渐渐冒起黄金秋季之气息，[千禧新世界香港酒店](#)嵯峨野总厨铃木雄策及他的团队诚邀钟情日菜的客人投入一场天妇罗庆典。即日起至 2023 年 11 月 17 日，以优质日本进口食材及每日于本地市场鲜选的水产和农作物炮制的美味天妇罗饗客。

制作天妇罗看似毫不费力，但实际上「职人」需透过多年的经验累积才能稳握这门手艺。嵯峨野奉行关西料理风格仅以面粉和水制成简单的炸浆，并选用大豆油进行油炸工序，让优等食材在透薄的黄金外衣包裹下「蒸煮」至刚好，把食材口感达至上佳的那一刻呈上给客人品尝。

嵯峨野于「黄金天妇罗祭」推出包含十四件天妇罗炸物的奢华九道菜厨师发办晚餐、天妇罗午市套餐及全日供应之单点菜谱。餐厅更设有特色天妇罗柜枱专区，供享用厨师发办晚餐的客人即席观赏师傅的烹调过程，营造独有五感体验。

- 续下页 -



独一无二的天妇罗厨师发办体验

这个无可比拟的晚膳体验以味道由淡入浓及摆盘精致的前菜、凉菜和蒸煮小食为精彩的晚宴揭开序幕。这趟美食之旅是由厨师发办，师傅会根据每日的货源供应、食材品质及新鲜程度挑选适合制作天妇罗的食材。第一轮的精制六件天妇罗以探索、寻味为旨，让食客品尝本地优质食材如鱿鱼、鲍鱼、濑尿虾和牙带鱼等。

在一道清新味蕾的生姜雪葩过后，接着是以日本进口食材制作的第二及第三轮共八件天妇罗美馐，食客有机会品尝到八爪鱼、生蚝、沙鰈鱼和舞茸菇等美味。除此之外，每位客人都会享用到天妇罗特选三味拼盘，包括鲍鱼、和牛紫苏卷及海胆紫菜卷。丰富的晚餐以地道米饭或面食及甜品作结。

每晚只设四位的天妇罗柜枱用餐区让食客在观赏厨师手艺的同时，可于菜品制成后的黄金时间内品尝每口滋味。安坐于主用餐区的食客则可于半屏风间隔餐桌舒适地体验天妇罗之旅。厨师发办晚餐每位 HKD1,500。



嵯峨野黄金天妇罗祭

第 3 页

即日起至 2023 年 11 月 17 日，立即预订一趟沉浸式天妇罗烹调艺术之旅。如需预订天妇罗柜枱专区之晚膳体验，请于最少一天前预约。以上价目须另加一服务费。查询或订座，请致电 +852 2313 4222。

请按此链接下载高解像度图片及菜谱：

<https://drive.google.com/drive/folders/1iIZV1eQIlmWYTPLrUrxm5nzwzvtVI4O4?usp=sharing>

有关此推广之网站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/sc/promotions-sc/promotions-dining-sc/golden-celebration/>

###

关于嵯峨野

嵯峨野传承京都著名城郊的地方风味，采用最新鲜的时令食材，呈献多元化的正宗日式美食，包括寿司、天妇罗、铁板烧和怀石料理等。餐厅设六间贵宾厅，其中一间是铺有青竹地板的榻榻米房。在这里用膳，不仅可品尝美食，还可感受浓郁的东瀛风情。

营业时间：

午餐：每日中午 12 时至下午 2 时 30 分

晚餐：晚上 6 时 30 分至 10 时 30 分

Facebook 专页：www.facebook.com/nwmhk

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

微信：NewWorldMillennium

###

嵯峨野黄金天妇罗祭

第 4 页

传媒查询

关宝智 Mona Kwan

市场传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4007

电邮：mona.kwan@newworldmillenniumhotel.com

莫婉桦 Chloe Mok

高级市场传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：chloe.mok@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

高级市场传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：communications@newworldmillenniumhotel.com