

2023年10月6日

新聞稿

### [嵯峨野](#)黃金天婦羅祭



請[按此](#)下載高解像度圖片及菜譜。

空氣中漸漸冒起黃金秋季之氣息，[千禧新世界香港酒店](#)嵯峨野總廚鈴木雄策及他的團隊誠邀鍾情日菜的客人投入一場天婦羅慶典。即日至 2023 年 11 月 17 日，以優質日本進口食材及每日於本地市場鮮選的水產和農作物炮製的美味天婦羅饗客。

製作天婦羅看似毫不費力，但實際上「職人」需透過多年的經驗累積才能穩握這門手藝。嵯峨野奉行關西料理風格僅以麵粉和水製成簡單的炸漿，並選用大豆油進行油炸工序，讓優等食材在透薄的黃金外衣包裹下「蒸煮」至剛好，把食材口感達至上佳的那一刻呈上給客人品嚐。

嵯峨野於「黃金天婦羅祭」推出包含十四件天婦羅炸物的奢華九道菜廚師發辦晚餐、天婦羅午市套餐及全日供應之單點菜譜。餐廳更設有特色天婦羅櫃檯專區，供享用廚師發辦晚餐的客人即席觀賞師傅的烹調過程，營造獨有五感體驗。

— 續下頁 —



### 獨一無二的天婦羅廚師發辦體驗

這個無可比擬的晚膳體驗以味道由淡入濃及擺盤精緻的前菜、冷盤和蒸煮小食為精彩的晚宴揭開序幕。這趟美食之旅是由「廚師發辦」，師傅會根據每日的貨源供應、食材品質及新鮮程度挑選適合製作天婦羅的食材。第一輪的六件精製天婦羅以探索、尋味為旨，讓食客品嚐本地優質食材如魷魚、鮑魚、瀨尿蝦和牙帶魚等。

在一道清新味蓄的生薑雪葩過後，接着是以日本進口食材製作的第二及第三輪共八件天婦羅美饌，食客有機會品嚐到八爪魚、生蠔、沙鮭魚和舞茸菇等美味。除此之外，每位客人都會享用到天婦羅特選三味拼盤，包括鮑魚、和牛紫蘇卷及海膽紫菜卷。豐富的晚餐以地道米飯或麵食及甜品作結。

每晚只設四位的天婦羅櫃枱用餐區讓食客在觀賞廚師手藝的同時，可於菜品製成後的黃金時間內品嚐每口滋味。安坐於主用餐區的食客則可於半屏風間隔餐桌舒適地體驗天婦羅之旅。廚師發辦晚餐每位 HKD1,500。



嵯峨野黃金天婦羅祭

第 3 頁

即日起至 2023 年 11 月 17 日，立即預訂一趟沉浸式天婦羅烹調藝術之旅。如需預訂天婦羅櫃檯  
專區之晚膳體驗，請於最少一天前預約。以上價目須另加一服務費。查詢或訂座，請致電  
+852 2313 4222。

請按此連結下載高解像度圖片及菜譜：

<https://drive.google.com/drive/folders/1iIZV1eQIlmWYTPLrUrxm5nzwztVI4O4?usp=sharing>

有關此推廣之網站：<https://www.newworldmillenniumhotel.com/tc/promotions-tc/promotions-dining-tc/golden-celebration/>

###

#### 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。

營業時間：

午餐：每日中午 12 時至下午 2 時 30 分

晚餐：晚上 6 時 30 分至 10 時 30 分

Facebook 專頁：[www.facebook.com/nwmhk](http://www.facebook.com/nwmhk)

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

微信：NewWorldMillennium

###

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](mailto: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](mailto: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](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)