

新闻稿

2016年9月14日

千禧新世界香港酒店呈献清酒祭 2016

为庆祝「日本酒の日」，[千禧新世界香港酒店](#)将联同《Wine Luxe 酒.派》杂志于2016年10月1日下午1时至晚上9时，在酒店大宴会厅呈献「清酒祭 2016」。届时，将有超过25个摊位展出逾200款日本直送清酒，另备有即场炮制的日式美食，让客人尽情享受清酒搭配美食的醉人滋味。

根据日本酒造组合中央会的数据，日本早于1978年把10月1日订为「日本酒の日」。在中国历法中，地支里的「酉」是排第十，「酉」在古代是用来盛载酒水的器皿，而「酒」字亦是由「酉」字演变出来；另外，10月又是收割稻米来酿造清酒的最佳时候，故日本酿酒业人士习惯以每年10月1日称为「日本酒の日」。时至今日，「日本酒の日」已成为世界各地人民举杯畅饮清酒的特别日子。

活动当日提供的200款清酒中，不乏得奖及期间限定的清酒。此外，客人亦可参加由「清酒狂热」咧酒师带领的「清酒导赏团」，一同品鉴及认识清酒。如欲进一步了解各款清酒的风格和特性，更可参加「日本酒服务研究会. 酒匠研究会联合会」(SSI)举办的「清酒大师班」，参加费用为每位港币250元，名额只限20人，现已接受预先登记。

清酒祭亦另备有多项精彩节目，如日本传统击酒仪式、日本木槌年糕仪式、日本传统舞蹈表演、和服试穿及拍照区，以及丰富大抽奖。

清酒祭入场票由即日起于购票通网站[cityline.com](#)发售，票价为港币198元，凭票换领清酒兑换券3张、美食兑换券1张及Lucaris品酒杯1只。客人亦可于活动现场购买额外清酒或美食兑换券，每张售价为港币20元。

客人除可于大宴会享受清酒美食，还可选择到日本餐厅嵯峨野品尝七道菜「清酒配搭怀石料理」，享受12款顶级清酒与正宗日本时令美馔的完美配搭。「清酒配搭怀石料理」每位港币1,800元，食客凭清酒祭入场券可尊享优惠价每位港币1,000元。查询或订座，请致电+852 2313 4215。

查询清酒祭 2016 详情，请致电+852 2313 4268 或电邮至 info@newworldmillenniumhotel.com。

- 续下页 -

千禧新世界香港酒店呈献清酒祭 2016

第 2 页

[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 [Bar on 15](#) 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，请致电您的旅行顾问、直接致电酒店+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

清酒搭配怀石料理菜谱及清酒祭 2016 节目表请见附页。

传媒查询:

苏敏慧 Chris So

传讯总监

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4007

电邮: chris.so@newworldmillenniumhotel.com

马嘉恩 Karen Ma

助理传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4022

电邮: karen.ma@newworldmillenniumhotel.com

周嘉满 Carmen Chow

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com

- 续下页 -

附件一

清酒配搭怀石料理

2016年10月1日(星期六)晚上7时

小食

鳕鱼籽酸食、鲷鱼寿司及煮秋刀鱼
伴鸡蛋、烧栗子、烧银杏及稻穗

MIYASAKA 纯米吟醸

真澄 TYPE-1 纯米吟醸

惣誉 五百万石 纯米大吟醸

惣誉 生酛仕込 特别本醸造

刺身

吞拿鱼腩、深海池鱼及左口鱼

真澄 山花 纯米大吟醸

真澄 生酒(夏) 纯米

惣誉 芳贺の香 吟醸

煮物

半灼和牛片伴芝麻醋

真澄 七号 山麩 纯米大吟醸

烧物

柚子香烧日本花鲷鱼

惣誉 生酛仕込 纯米大吟醸

炸物

炸小虾杂菜饼

真澄 金寿 山麩 纯米吟醸

惣誉 生酛仕込 特别纯米酒

寿司

杂锦鱼生饭

(海胆、鲑鱼及松叶蟹肉)

红面豉汤

甜品

日本巨峰提子及芒果布甸

真澄 柚子酒

每位港币 1,800 元

凭清酒祭入场券尊享优惠价每位港币 1,000 元

所有价目均须另加一服务费。

以上之推广价并不可与其他折扣或推广同时使用。

附件二

清酒祭 2016 节目表

下午 1 时至 1 时 30 分	开幕仪式 <ul style="list-style-type: none">• 欢迎辞• 日本传统击酒仪式
下午 1 时至晚上 9 时	和服试穿及拍照区
下午 2 时至 2 时 30 分	「清酒狂热」带领清酒导赏团
下午 2 时 30 分至 3 时	日藉总厨苗加昌彦师傅示范日本木槌年糕仪式
下午 3 时至 4 时 30 分	「日本酒服务研究会·酒匠研究会联合会」(SSI) 的讲师于花园厅举行清酒大师班 <ul style="list-style-type: none">• 每位港币 250 元，名额为 20 人；需预先登记
下午 3 时 30 分至 4 时 30 分	《酒派》杂志举行清酒挑战赛
下午 4 时至 4 时 30 分	「清酒狂热」带领清酒导赏团
下午 4 时 30 分	「日本舞踊 若柳流 香之会」呈献日本传统舞蹈表演
下午 5 时	丰富大抽奖
下午 5 时 30 分至 6 时	日藉总厨苗加昌彦师傅示范日本木槌年糕仪式
下午 6 时至 6 时 30 分	「清酒狂热」带领清酒导赏团
晚上 7 时	日本餐厅嵯峨野呈献清酒搭配怀石料理 <ul style="list-style-type: none">• 7 道正宗日式美饌配上 12 款顶级清酒的丰富晚宴• 每位港币 1,800 元；凭清酒祭入场券可尊享优惠价每位港币 1,000 元
晚上 8 时	丰富大抽奖
晚上 9 时	活动结束