

2019年11月26日

新闻稿

[千禧新世界香港酒店](#) 呈献圣诞及新年应节美饌

坐落于尖沙咀东部维多利亚港海滨沿岸的标志性五星级酒店[千禧新世界香港酒店](#)，已悉心设计琳琅满目的应节佳肴和贺节活动，让宾客在欢乐气氛中普颂欢欣佳节，一同迎接新一年的来临。

圣诞节庆活动

酒店特于12月24及25日，晚上6时30分至9时30分，于大堂酒廊设置夹公仔机，酒店房客及餐厅食客可免费参加，先到先得，把可爱佳节玩偶带回家，为喜庆节日增添乐趣。

Café East 呈献矜贵豪华节日自助餐

Café East 平安夜及圣诞日自助晚餐将献上过百款美食，定必让您捧腹而回。除了有波士顿龙虾、鳕场蟹脚、面包蟹、青口及冻虾等无限量供应的鲜甜冰镇海鲜，亦少不了应节的烧圣诞火鸡。另外，一众开放式厨房为食客即制令人食指大动的美食，包括巴马火腿鹅肝卷、日式海胆薯仔沙律、惹味无比的龙虾汁浸煮海鲜、烧烤猪仔骨、铁板烧法国鹅肝、烧肉眼扒配野菌汁及广受欢迎的芝士蘑菇焗波士顿龙虾等。中式及亚洲热荤推介用料矜贵的干鲍鱼花胶人参炖鸡汤、蒜蓉粉丝蒸珍宝带子、砵酒焗蚝、鸡肉马萨拉配印度薄饼及虎虾天妇罗。应节甜品则有圣诞树头蛋糕、圣诞布甸及圣诞蛋糕，加上于开放式厨房即制的香芒千层酥、马卡龙饼等精美甜品、多款口味的 Häagen-Dazs 雪糕及为小朋友而设的创意糖果角，定为这普天同庆的日子锦上添花。

圣诞老人亦会于2019年12月24自助晚餐时段、以及25及26日自助午、晚餐时段亲临与众同欢并大派礼物予小朋友，而12月31日惠顾的小朋友亦将获赠节庆小礼物，倍添气氛。

圣诞自助餐供应时间及价目：

日期	豪华自助午餐	豪华自助晚餐
平安夜 (2019年12月24日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港币 518 元* 小童港币 338 元*	首轮 (6-8 p.m.) : 成人港币 798 元* 小童港币 468 元* 次轮 (8:30 – 10:30 p.m.) : 成人港币 828 元* 小童港币 488 元*
圣诞日 (2019年12月25日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港币 578 元* 小童港币 368 元*	6:30 – 9:30 p.m. 成人港币 788 元* 小童港币 468 元*
礼物日 (2019年12月26日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港币 488 元 小童港币 318 元	6:30 – 9:30 p.m. 成人港币 698 元 小童港币 428 元

– 续下页 –

大除夕 (2019 年 12 月 31 日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港币 458 元 小童港币 298 元	6:30 – 9:30 p.m. 成人港币 718 元* 小童港币 468 元*
元旦日 (2020 年 1 月 1 日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港币 458 元 小童港币 308 元	6:30 – 9:30 p.m. 成人港币 698 元 小童港币 448 元

*须预先购票。即日起至 2019 年 12 月 15 日，提早预订 Café East 平安夜、圣诞日自助午餐或晚餐或大除夕自助晚餐并缴付全费的客人，即可享八五折早鸟优惠。

于洋溢时尚氛围的 **La Table French Brasserie** 享用节日午膳及晚膳

法国餐厅 La Table French Brasserie 于平安夜及大除夕提供晚膳套餐，并奉送每位 Lanson Brut Rosé NV 香槟一杯，让食客在法式酒馆的现代休闲氛围下尽享节日滋味。

平安夜当晚，餐厅将先奉上鲜味十足的北海道生带子薄片及波士顿龙虾伴黑鱼籽酱、香草苗及酸葡萄酱汁；慢烤美国火鸡；忌廉周打蚝汤。主菜方面有烤焗澳洲和牛西冷；甜品则有经典圣诞布甸伴姜饼雪糕，为节庆晚餐划上完美句号。

除夕晚餐同样丰盛，菜谱包括鹅肝酱伴甜酒、香梨及牛油面包；香煎龙利柳；蕃红花高汤炖海鲜（波士顿龙虾、北海道带子及大西洋鳕鱼）；以及澳洲和牛肉。至于不可或缺的节日甜品，大厨选取了草莓忌廉、云呢啡及榛子杏仁蛋白饼配开心果脆米，以香甜美味为繁盛的一年作总结。

日期	晚膳套餐价钱 (**须预先购票)
平安夜 (2019 年 12 月 24 日)	每位港币 948 元**
大除夕 (2019 年 12 月 31 日)	每位港币 948 元**

嵯峨野诚献日式传统节庆美食

嵯峨野于平安夜及大除夕将提供节日怀石晚膳套餐，由日籍总厨苗加昌彦师傅主理，亮点有广受欢迎的煮日式新鲜腐皮伴松叶蟹肉、海胆及鲑鱼籽以及日本直送的新鲜刺身（醋伴生蚝、吞拿鱼腩及牡丹虾）。其他正宗日式美饌还有鰹鱼火锅、汁烧鲈鱼、炸大虾伴薯丝及银杏、和牛薄烧寿司、葱免治吞拿鱼腩卷和红面豉汤；最后有清甜的温室蜜瓜和草莓作结。另外，餐厅特别为每位惠顾节日晚膳套餐的客人奉送 Lanson Brut Rosé 香槟一杯，增添节日欢乐气氛。

千禧新世界香港酒店呈献圣诞及新年应节美饌

第 3 页

嵯峨野一直重视日本习俗，诚邀客人一同体验东瀛贺年传统。酒店将于元旦日举行木槌年糕仪式应节，苗加师傅将于上午 11 时在酒店大堂即席制作日式年糕，以供宾客品尝。吃过香甜软糯的年糕，客人可到嵯峨野品尝特色新春午餐，以传统日式美食展开美好新一年。嵯峨野于元旦日亦会以节庆为题，呈献巧手精制并寓意吉祥的特色新年开运午餐及晚餐。

节日晚膳套餐（2019 年 12 月 24、25 及 31 日）	每位港币 1,650 元
特色新年午膳套餐（2020 年 1 月 1 日至 3 日）	每位港币 700 元
特色新年晚膳套餐（2020 年 1 月 1 日至 3 日）	每位港币 1,600 元

桃里提供中式节日餐飨体验

桃里中菜厅于圣诞期间及大除夕推出节庆晚膳套餐，让喜欢粤菜的食客以中式美饌迎佳节。推介菜式包括窝烧原只南非六头鲍鱼玉掌翡翠苗、黑松露菌白菌海皇忌廉汤烩燕窝及蒜蓉牛油南瓜汁焗开边波士顿龙虾伴西兰花等顶级美饌，教人难以抗拒。晚膳套餐将于 12 月 24 日至 26 日及 31 日供应，两位用定价为港币 1,988 元。

所有价目均须另加一服务费。查询或订座，请致电 2313 4222 或透过 newworldmillenniumhotel.com 网上订座。

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

Instagram: newworldmillenniumhkhotel

微信: NewWorldHotels

###

— 续下页 —

千禧新世界香港酒店呈献圣诞及新年应节美饌

第 4 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

传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话: +852 2313 4512

电邮: communications@newworldmillenniumhotel.com