

2019年11月26日

新聞稿

### [千禧新世界香港酒店](#) 呈獻聖誕及新年應節美饌

坐落於尖沙咀東部維多利亞港海濱沿岸的標誌性五星級酒店[千禧新世界香港酒店](#)，已悉心設計琳琅滿目的應節佳餚和賀節活動，讓賓客在歡樂氣氛中普頌歡欣佳節，一同迎接新一年的來臨。

#### **聖誕節慶活動**

酒店特於 12 月 24 及 25 日，晚上 6 時 30 分至 9 時 30 分，於大堂酒廊設置夾公仔機，酒店房客及餐廳饗客可免費參加，先到先得，把可愛佳節玩偶帶回家，為喜慶節日增添樂趣。

#### **Café East 呈獻矜貴豪華節日自助餐**

Café East 平安夜及聖誕日自助晚餐將獻上過百款美食，定必讓您捧腹而回。除了有波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹、青口及凍蝦等無限量供應的鮮甜冰鎮海鮮，亦少不了應節的燒聖誕火雞。另外，一眾開放式廚房為饗客即製令人食指大動的美食，包括巴馬火腿鵝肝卷、日式海膽薯仔沙律、惹味無比的龍蝦汁浸煮海鮮、燒烤豬仔骨、鐵板燒法國鵝肝、燒肉眼扒配野菌汁及廣受歡迎的芝士蘑菇焗波士頓龍蝦等。中式及亞洲熱葷推介用料矜貴的乾鮑魚花膠人參燉雞湯、蒜蓉粉絲蒸珍寶帶子、砵酒焗蠔、雞肉馬薩拉配印度薄餅及虎蝦天婦羅。應節甜品則有聖誕樹頭蛋糕、聖誕布甸及聖誕蛋糕，加上於開放式廚房即製的香芒千層酥、馬卡龍餅等精美甜品、多款口味的 Häagen-Dazs 雪糕及為小朋友而設的創意糖果角，定為這普天同慶的日子錦上添花。

聖誕老人亦會於 2019 年 12 月 24 自助晚餐時段、以及 25 及 26 日自助午、晚餐時段親臨與眾同歡並大派禮物予小朋友，而 12 月 31 日惠顧的小朋友亦將獲贈節慶小禮物，倍添氣氛。

聖誕自助餐供應時間及價目：

日期	豪華自助午餐	豪華自助晚餐
平安夜 (2019年12月24日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港幣 518 元* 小童港幣 338 元*	首輪 (6-8 p.m.) : 成人港幣 798 元* 小童港幣 468 元* 次輪 (8:30 – 10:30 p.m.) : 成人港幣 828 元* 小童港幣 488 元*
聖誕日 (2019年12月25日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港幣 578 元* 小童港幣 368 元*	6:30 – 9:30 p.m. 成人港幣 788 元* 小童港幣 468 元*
禮物日 (2019年12月26日)	12:00 – 3:00 p.m. 成人港幣 488 元 小童港幣 318 元	6:30 – 9:30 p.m. 成人港幣 698 元 小童港幣 428 元

- 續下頁 -

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

\*須預先購票。即日起至 2019 年 12 月 15 日，提早預訂 Café East 平安夜、聖誕日自助午餐或晚餐或大除夕自助晚餐並繳付全費的客人，即可享八五折早鳥優惠。

### 於洋溢時尚氛圍的 [La Table French Brasserie](#) 享用節日午膳及晚膳

法國餐廳 La Table French Brasserie 於平安夜及大除夕提供晚膳套餐，並奉送每位 Lanson Brut Rosé NV 香檳一杯，讓食客在法式酒館的現代休閒氛圍下盡嚐節日滋味。

平安夜當晚，餐廳將先奉上鮮味十足的北海道生帶子薄片及波士頓龍蝦伴黑魚籽醬、香草苗及酸葡萄醬汁；慢烤美國火雞；忌廉周打蠔湯。主菜方面有烤焗澳洲和牛西冷；甜品則有經典聖誕布甸伴薑餅雪糕，為節慶晚餐劃上完美句號。

除夕晚餐同樣豐盛，菜譜包括鵝肝醬伴甜酒、香梨及牛油麵包；香煎龍利柳；蕃紅花高湯燉海鮮（波士頓龍蝦、北海道帶子及大西洋鱈魚）；以及澳洲和牛肉。至於不可或缺的節日甜品，大廚選取了士多啤梨忌廉、雲呢噠及榛子杏仁蛋白餅配開心果脆米，以香甜美味為繁盛的一年作總結。

日期	晚膳套餐價錢 (**須預先購票)
平安夜 (2019 年 12 月 24 日)	每位港幣 948 元**
大除夕 (2019 年 12 月 31 日)	每位港幣 948 元**

### [嵯峨野](#) 誠獻日式傳統節慶美食

嵯峨野於平安夜及大除夕將提供節日懷石晚膳套餐，由日籍總廚苗加昌彥師傅主理，亮點有廣受歡迎的煮日式新鮮腐皮伴松葉蟹肉、海膽及三文魚籽以及日本直送的新鮮刺身（醋伴生蠔、吞拿魚腩及牡丹蝦）。其他正宗日式美饌還有鰻魚火鍋、汁燒鱸魚、炸大蝦伴薯絲及銀杏、和牛薄燒壽司、葱免治吞拿魚腩卷和紅麵豉湯；最後有清甜的溫室蜜瓜和士多啤梨作結。另外，餐廳特別為每位惠顧節日晚膳套餐的客人奉送 Lanson Brut Rosé 香檳一杯，增添節日歡樂氣氛。

嵯峨野一直重視日本習俗，誠邀客人一同體驗東瀛賀年傳統。酒店將於元旦日舉行木槌年糕儀式應節，苗加師傅將於上午 11 時在酒店大堂即席製作日式年糕，以供賓客品嚐。吃過香甜軟糯的年糕，客人可到嵯峨野品嚐特色新春午餐，以傳統日式美食展開美好新一年。嵯峨野於元旦日亦會以節慶為題，呈獻巧手精製並寓意吉祥的特色新年開運午餐及晚餐。

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

### **桃里提供中式節日餐饌體驗**

桃里中菜廳於聖誕期間及大除夕推出節慶晚膳套餐，讓喜歡粵菜的食客以中式美饌迎佳節。推介菜式包括窩燒原隻南非六頭鮑魚玉掌翡翠苗、黑松露菌白菌海皇忌廉湯燴燕窩及蒜蓉牛油南瓜汁焗開邊波士頓龍蝦伴西蘭花等頂級美饌，教人難以抗拒。晚膳套餐將於 12 月 24 日至 26 日及 31 日供應，兩位用定價為港幣 1,988 元。

所有價目均須另加一服務費。查詢或訂座，請致電 2313 4222 或透過 [newworldmillenniumhotel.com](http://newworldmillenniumhotel.com) 網上訂座。

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

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](http://newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

###

— 續下頁 —

千禧新世界香港酒店呈獻聖誕及新年應節美饌

第 4 頁

傳媒查詢：

關寶智 Mona Kwan

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)

鄧文嘉 Carmen Tang

傳訊經理

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4022

電郵： [carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com](mailto:carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉滿 Carmen Chow

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)