

新闻稿

2020年1月3日

桃里呈献贺年美馔及新春点心

为迎接鼠年的来临，千禧新世界香港酒店桃里将于农历新年推出意头十足的贺年美馔及新春点心，与食客共贺这喜气洋洋的佳节。

中菜部总厨苏奇栢师傅炮制的贺年佳肴款款象征好运和健康，特别推介有「风生包捞起」，用上鲍鱼丝、鲑鱼刺身、酸姜、芥头、莞茜、姜丝及薄脆等，按习俗食客吃时用筷子把所有材料拌匀，喻意来年风生水起。其他特色贺年美馔还有「鸿图大展」（蟹皇蟹肉带子烩燕窝）、「年年有余」（松子五柳原条东星斑球）、「儿孙满堂」（虾籽蟹籽带子虾仁蟹皇炒蛋白）、「满屋黄金」（发菜蒜子瑶柱脯）、「鼠年大利」（发菜蚝豉干贝花胶北菇莲藕猪手猪腩汤），以及「包罗万有」（XO 酱芥兰度榆耳炒鲜鲍、虾球、带子）等。

精心炮制的新春点心色香味俱全，必食推介有「包罗万有」（原只鲍鱼鸡球大包）、「珠光宝气」（原只鲍鱼发菜猪润烧卖）、「高中状元」（高汤芦笋燕液带子鲜虾饺）、「百子千孙」（蟹粉虾籽蟹籽芹香带子百花酿鱼肚）及「鼠年进步」（脆皮桂花椰汁年糕）等多款巧手点心以供品尝。

贺年美馔由 2020 年 1 月 25 日至 2 月 8 日（年初一至十五）全日供应；新春点心由 2020 年 1 月 25 日至 31 日（年初一至年初七）于午市时段供应。如需垂询或预订，请致电 2313 4222 或浏览酒店网页 newworldmillenniumhotel.com。

桃里秉承粤菜的精髓，完美呈献精致粤菜和传统风味点心，更饱览维多利亚港美景。餐厅可容纳 180 人，设有 5 个贵宾厅，可转换成大型宴会厅作私人聚会及商务酬酢之用。

###

桃里呈献贺年美馔及新春点心

第 2 页

Facebook 专页: www.facebook.com/nwmhk

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

微信: NewWorldHotels

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