

新聞稿

2020年4月29日

千禧新世界香港酒店溫馨獻禮
母親節滋味盛宴

[千禧新世界香港酒店](#) 悉心準備了多款母親節佳餚，讓子女於 5 月 10 日母親節與慈幃盡享美膳，聊表心意並同度溫馨難忘的一天。

Café East

與母親在 **Café East** 盡享豐盛的母親節自助晚餐。推介美食有無限量供應的冰鎮海鮮，包括波士頓龍蝦、鱈場蟹腳、麵包蟹及青口；鮮人參鮑魚燉雞湯、焗釀鮑魚海螺、金銀蒜香粉絲蒸珍寶帶子、豉汁蒸蟠龍鱔、鐵板燒虎蝦；以及一系列誘人甜品包括冰糖燉燕窩、鮮果拿破崙、梳乎厘及檳城薄餅，讓她甜在心頭。母親節自助餐將於 2020 年 5 月 9 及 10 日供應，自助午餐成人每位收費為港幣 438 元，小童（三至十一歲）每位收費為港幣 288 元；而自助晚餐成人每位收費為港幣 668 元，小童每位收費為港幣 438 元。

桃里

坐擁維港美景的桃里於 2020 年 5 月 10 日誠獻多款特色點心向母親致敬。美點包括原隻鮑魚肘子花膠高湯餃、金箔蟹皇蘆筍鮮蝦餃、燕窩蟹粉小籠包、燕液杏汁奶皇流沙菠蘿包、蟹粉賽螃蟹鮮蝦春卷等。

賓客亦可選享母親節精選晚餐，品嚐一系列道地精緻廣東菜餚。六位用及十二位用晚餐分別只需港幣 4,080 元及港幣 9,880 元。

嵯峨野

嵯峨野獻上七道菜母親節懷石晚膳套餐，每位只需港幣 1,400 元即可盡嚐由日籍總廚苗加昌彥師傅炮製的正宗日式美饌，包括魷魚素麵伴海膽、火炙響螺及三文魚籽、池魚及吞拿魚腩刺身、日式煮鮑魚天婦羅、燒和牛及鵝肝伴炒雜菜、燒鰻魚酸食、葱免治吞拿魚腩卷和海鰻及海膽壽司，還有時令水果為豐盛的晚餐劃上圓滿句號。

— 續下頁 —

千禧新世界香港酒店溫馨獻禮 母親節滋味盛宴

第 2 頁

La Table French Brasserie

法國餐廳 La Table French Brasserie 推出精緻奢華的六道菜母親節晚膳套餐，每位只需港幣 988 元。於維港海景相伴下品嚐美饌，包括檸檬醃漬帶子伴青瓜、酸豆及海膽；龍蝦湯伴龍蒿草及忌廉；白鱈魚柳配青豆、煙燻豬腩肉及橙香芥末籽汁；阿拉斯加蟹肉意大利飯伴意大利青瓜、番茄及馬賽魚汁；澳洲肉眼扒配粟米、油封蔬菜及羊肚菌燒汁；及傳統法式檸檬撻。

以上價目未包含加一服務費。「嘗薈」會員更可於 Café East 及 La Table French Brasserie 專享 75 折優惠。未成為會員的饗客可於酒店網頁免費申請成為「嘗薈」會員 (<https://bit.ly/2W1Os2s>)；申請處理一般需時 7 個工作天。折扣優惠不適用於桃里及嵯峨野。

查詢或訂座，請致電+852 2313 4222。

[千禧新世界香港酒店](#)位於尖沙咀東部麼地道，設有 464 間客房和套房，餐飲包括中菜廳[桃里](#)、日本餐廳[嵯峨野](#)及[嵐山](#)、全天候餐廳 [Café East](#)、法國餐廳 [La Table](#)、酒吧 [Residence Lounge & Bar](#) 和大堂酒廊 [The Lounge](#)。[會議設施](#)有大宴會廳及 9 間會議室，[娛樂設施](#)有健身中心及天台游泳池。[聚賢薈](#)則為賓客提供尊貴服務。如需垂詢或預訂，請致電酒店+852 2739 1111、電郵至 reservations@newworldmillenniumhotel.com 或瀏覽酒店網頁 newworldmillenniumhotel.com。

###

Facebook 專頁：www.facebook.com/nwmhk

Instagram：newworldmillenniumhkhotel

微信：NewWorldHotels

- 續下頁 -

千禧新世界香港酒店溫馨獻禮 母親節滋味盛宴

第 3 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

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

周嘉滿 Carmen Chow

高級傳訊主任

千禧新世界香港酒店

電話： +852 2313 4512

電郵： communications@newworldmillenniumhotel.com