

香港丽晶酒店欣图轩 荣获《米芝莲指南 香港 澳门 2022》二星殊荣

2022年1月19日（香港特别行政区）—《米其林指南 香港 澳门 2022》公布了其星级评选，并宣布粤菜中餐厅欣图轩荣获米其林二星荣誉，欣图轩为香港及澳门七间荣获米芝莲二星殊荣的中餐厅之一。继本年再获得《米其林指南 香港 澳门 2022》星级评级外，欣图轩亦是连续第十三年蝉联这项成就。

欣图轩行政总厨刘耀辉师傅道：「此项殊荣对作为一名厨艺师的我影响深远，也是对我、整个团队合作、肯定我们坚持不懈地提高食品质量和服务周到的致敬。」他补充说：「我非常感谢新客户和我们众多忠实客人的支持和鼓励，这个米芝莲荣誉，真正激励我和我们的团队每天都充满热诚地烹饪的主要原因。」

香港丽晶酒店总经理沈滔彰(Michel Chertouh)表示：「我衷心祝贺由行政总厨刘耀辉、主厨郑文生和餐厅经理黄炳强的欣图轩团队创下佳绩。这证明了厨师的专业知识和服务团队在食品质量、烹饪技巧和服务方面的卓越努力和奉献精神。」

能获二星评级别具意义，在行政总厨刘耀辉的带领下，今年是欣图轩连续第十三年再获得《米其林指南 香港 澳门》星级评级。欣图轩誉为全球最佳粤菜食府之一，团队进一步提升香港粤菜声誉以及努力地成为城市卓越粤菜地标，这是一项了不起的成就，值得称赞。」

欣图轩

荣获米其林二星及福布斯五星的中菜餐厅欣图轩被誉为全球最佳粤菜食府之一，拥壮丽维港景致。

欣图轩装潢保留了象征传承和优雅的玉石主题，同时构筑了一系列由玉石珠宝盒诱发灵感的独特空间。这独特的「玉石珠宝盒」内有不同间隔，收藏着各有千秋的宝藏及广东文化中的珍宝——粤菜艺术。璀璨夺目的维多利亚港与以玉石镶制的精美餐具及细致华美的餐厅设计相互辉映，整体风格洗炼高雅。

欣图轩重视食材的新鲜度，强调用合适和传统的烹调手法引出食材原本的鲜美滋味，而摆盘造型也讲究独到。此外，除了传统粤菜及各款招牌菜式，餐厅更供应随着时令而不断推新的创意菜式。

欣图轩背后的灵魂人物行政总厨刘耀辉师傅拥有超过三十年粤菜经验，一直荟萃厨艺精要以扎实功底感动中外饕客的味蕾。刘师傅的创新意念亦别树一格，层出不穷的新菜式致力把粤菜推向新境界，希望为所有食客带来惊喜不断。

欣图轩在酒店正在进行的翻修期间仍然营业，可通过毗邻的 K11 Musea 进入。

传媒查询请联络：

黄思玲, 市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话: 9109 7552 | 电邮: alice.wong1@ihg.com

网址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

香港丽晶酒店

传奇重生

2022 年开幕，让重塑的香港丽晶酒店再次融入维多利亚港，全新诠释视觉华章。一个个的难忘时刻，都值得细细品味，每一个共同的回忆像时间流转一样让人历久弥新，令人怦然心动。静谧而低调的奢华专属礼遇让您的入住更加特别。非凡旅程，为您而设。

香港出生的设计梦想家 [卢志荣 Chi Wing Lo](#) 以宁静及振奋人心的美学重新定义现代奢华旅居。

感受温情款待，让置身其间的宾客能够沉静下来，难忘的回忆且让人启发自我；才是城市中私享之境。

<https://hongkong.regenthotels.com/>

丽晶酒店及度假村 Regent® Hotels & Resorts:

近半世纪以来，旅客们从丽晶酒店及度假村开始他们的灵感之旅。诞生于 1970 年，现代化的酒店和度假村系列为您提供宁静而迷人的住宿环境。即使是最有经验的旅行者，这种体验也能诱发令人振奋的体验和魅力。丽晶酒店及度假村位于全球一些最令人振奋的必游目的地，从富有文化气息的城市街景到拥有令人叹为观止的港口海滨景色。引领您进入生活中最美丽的时刻。

丽晶酒店是世界上最著名的奢华酒店之一，七家开业酒店包括重庆丽晶酒店、上海丽晶酒店和黑山港丽晶酒店在内以及未来五年将在富国岛、巴利岛、香港、雅加达、吉隆坡和成都开业的另外的六家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com