

親臨香港麗晶酒店珍饈盛宴
喜迎復活節
沉醉於特色佳餚的無窮滋味

2023年3月9日（香港特別行政區）—— 這個復活節假期週末（4月7日至10日），親臨香港麗晶酒店珍饈盛宴，探索沉浸式餐飲體驗的多感官享受，細味全家皆宜的復活節特色佳餚，不論是美食愛好者還是小朋友，均可一同歡度春日假期。



置身大堂酒廊，一邊欣賞維多利亞港和港島天際線的壯麗景色，一邊品嚐經典下午茶，一家大小一同體驗復活節傳統習俗。行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）將以復活節假期作為靈感，精心創作一系列特色糕點，其中包括可可（加勒比 66% Valrhona 朱古力忌廉、焦糖可可豆、榛子果仁糖）、胡蘿蔔（忌廉芝士糖霜、新鮮甘筍蛋糕）和椰子（芒果青檸醬、椰子慕斯、椰子焦糖脆粒）蛋糕。主題糕點不僅僅在大堂酒廊的玻璃廚櫃中展示，廚師更會精心挑選推介甜點包括在下午茶套餐內讓客人的眼睛與嘴巴均能享受盛宴。各款糕點不但美味可口，更是精美奪目的打卡之選。此外，楊總廚及其團隊亦將特製原個蛋糕，並提供兩種尺寸可供選擇，其中「復活節森林蛋糕」以清新細緻的芒果青檸醬和椰子慕斯配搭百香果朱古力醬和椰子焦糖脆粒，堪稱節日之選。



如欲與親朋好友聚首享用**復活節週日午餐**（4月9日），謹記提前預訂 **The Steak House 的四道菜午餐**。過往僅於晚餐時段營業的 The Steak House 將在這個復活節週日首度供應午餐，機會難逢，萬勿錯過。在此特別日子盡情享用頂級復活節午餐，肆意體驗 The Steak House 的經典美饌。田園式沙律吧的新鮮時令有機蔬菜、精心挑選的雜錦沙律、特選調味醬料及橄欖油，以及來自法國、西班牙和意大利的優質芝士，配搭加拿大龍蝦濃湯，為沉浸式餐飲之旅揭開序幕。主菜餐牌備有 USDA Prime 肉眼扒、西冷扒或牛柳，以及 USDA 科羅拉多羊架或大西洋可持續三文魚柳可供選擇；客人亦可額外附費升級特選肉類選項，包括：來自烏拉圭 Metzger Frères 的牛柳，以及來自日本鳥山牧場或澳洲 Mayura 牧場的西冷牛扒。所有主菜均以原木炭燒，讓客人品嚐完美滋味。最後，Sweet Corner 的特色復活節甜品將為別出心裁的極致午餐畫上完美的句號。

復活節假期期間（4月7日至10日），**港畔餐廳**將為自助餐愛好者呈獻復活節主題菜式，提供豐富多彩的亞洲及西式佳餚。色香味俱全的自助午餐與晚餐將帶您走訪各地市集，感受地道風味與朝氣，讓您流連忘返。港畔餐廳坐擁維港的壯麗景色，在此用餐不僅能感受璀璨維港的澎湃活力，更可欣賞我們的廚師在烹飪舞台上大顯身手。在此之前，不妨先到日本美食專區品嚐新鮮製作的刺身和壽司，再到復活節彩蛋專區細味即點即製的特製奄列或亞洲風味雞蛋料理，最後記得前往甜點專區，肆意享用即製法式煎餅、甘筍蛋糕等復活節主題甜品，以及種類繁多的自家製雪糕及配料。

在復活節假期週末，不妨蒞臨**麗晶軒**品嚐行政總廚劉耀輝師傅精心創作的精緻粵菜，在享用**八道菜午餐**的同時，一邊細味雲南布朗山百年古樹普洱茶，一邊欣賞維多利亞港的旖旎風光。4月7日至10日期間限定的精選菜式包括凍鮑魚伴赤月海蜆頭、美饌海鮮三式餃（XO 醬龍蝦蒸餃、鴨肝藍蝦糰子及黑魚子北海道帶子餃）、紅菇竹絲雞燉遼參，以及蠔皇花膠伴海鮮布袋豆腐。葷食愛好者則可揀選和牛二重奏，盡情享用藤椒白露筍爆和牛及西班牙火腿和牛卷的雙重滋味。最後還可配搭金盞芹香炒爽菜、飄香荷葉飯、樂韻滿繽紛，為復活節午餐錦上添花。

所有價格另收加一服務費。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

請按**此**瀏覽復活節限定及其菜單；按**此**下載高清晰度的圖像。

香港麗晶酒店極致珍饈盛宴

探索一個以數十年的卓越烹飪和服務為基礎的迷人餐飲地點，這裡有大家深受喜愛的餐廳、壯麗的維海景色及香港獨有的味道，以及擁有創新、創造力互相結合的餐飲人才。香港以豐富文化與藝術饒有特色，結合飲食文化匯聚於此，讓您一起感受美食為靈感的感官體驗。

附加資料

大堂酒廊

復活節下午茶

日期： 2023 年 4 月 7 至 10 日

時間： 中午 12 時至下午 3 時（第一時段）
下午 3 時至 6 時（第二時段）

價錢： 兩位港幣 1,028 配搭 Sei Bellissimi Bellini 氣泡雞尾酒兩杯
兩位港幣 1,428 配搭香檳兩杯

**以上價格另收加一服務費。*

The Steak House

復活節四道菜午餐

日期： 2023 年 4 月 9 日（星期日）

時間： 中午 12 時至下午 2 時 30 分

價錢： 成人每位港幣 1,288

小童每位（4-11 歲）港幣 888，包括橙汁、汽水及指定無酒精雞尾酒無限添飲
酒水套餐（無限暢飲香檳、紅白葡萄酒）：每位港幣 438

**以上價格另收加一服務費。*

港畔餐廳

復活節自助午餐

日期： 2023 年 4 月 7 至 10 日

時間： 中午 12 時至下午 3 時

價格： 成人每位港幣 688 / 小童每位（4-11 歲）港幣 348

復活節自助晚餐

日期： 2023 年 4 月 7 至 10 日

時間： 下午 5 時 30 分至晚上 8 時（第一時段）/ 晚上 8 時 30 分至 11 時（第二時段）

價格： 成人每位港幣 998 / 小童每位（4-11 歲）港幣 478

**以上價格另收加一服務費。*

麗晶軒

復活節八道菜午宴

日期： 2023 年 4 月 7 至 10 日

時間： 上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分

價格： 每位港幣 988

每位可另加港幣 250 配搭美酒

**以上價格另收加一服務費。*

完

如欲了解更多詳情，請聯絡：

鍾子慧, 市場及傳訊部總監
香港麗晶酒店
電話: +852 9494 8321 | 電郵: jennytszwai.chung@ihg.com
網址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

黃思玲, 市場及傳訊部助理總監
香港麗晶酒店
電話: +852 6161 9990 | 電郵: alice.wong1@ihg.com
網址: <https://hongkong.regenthotels.com/>

香港麗晶酒店

傳奇蛻變，華麗重生

香港麗晶酒店載譽歸來，為維多利亞港揭開全新華章。
數代人的難忘體驗經歷精心改造，華麗蛻變帶來沉浸式的全新樂趣。
探索別處難求的專屬秘境，細味低調奢華的生活態度。
香港設計大師盧志榮的建築設計既雄偉壯麗又寧靜幽雅，
無縫連接我們精心策劃的寫意時光，戲劇性的完美和諧令人怦然心動。
香港麗晶酒店為客人提供個人化服務，體驗随心變幻的私密時光，並肆意奢享珍饈百味，
一切晶喜體驗，盡在維多利亞港畔的最佳位置。

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

關於麗晶®酒店及度假村：自 1970 年創立以來，麗晶酒店及度假村致力於打造非凡生活體驗，將傳世奢華遺承至今，為環球賓客開啟雋永典雅、極致舒適、真誠服務的靈感之旅。無論是文化紛呈的摩登都市還是碧波蕩漾的千帆之港，麗晶酒店及度假村正於各熱門目的地詮釋極致奢華定義。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有八家開業酒店，其中包括重慶、上海、黑山港、富國島等城市，未來五年，麗晶酒店及度假村還將陸續於上海、深圳、三亞、成都、戛納、巴厘島、雅加達、吉隆坡、吉達和京都等地籌開十家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。