

駕臨香港麗晶酒店珍饈盛宴  
奢享父親節家庭饗宴



2023年5月22日（香港特別行政區）——在2023年6月18日的父親節（星期日），與父親一同蒞臨香港麗晶酒店珍饈盛宴，一家老少共享幸福滋味。沉浸式父親節慶祝活動以壯麗遼闊的維港景色為背景，從The Steak House 豐盛美味的四道菜早午餐、港畔餐廳奢華矜貴的國際自助餐，到麗晶軒精心策劃的精緻粵菜，各類特式佳餚一應俱備，定能讓父親大飽口福。

若爸爸是肉類及葡萄酒愛好者，不妨考慮The Steak House於6月18日（星期日）特別供應的父親節早午餐。這家平常僅提供晚餐的精緻扒房屆時將精心策劃四道菜美食之旅，讓大家親身感受經典扒房體驗。前往新鮮田園沙律吧，隨心挑選鮮翠欲滴的有機時令蔬菜和雜菜沙律、精挑細選的調味品和特級橄欖油、優質成熟芝士以及來自法國、西班牙和意大利的肉類冷盤。然後，客人可以選擇加拿大龍蝦濃湯，或是鮮滑炒農場雞蛋配Oscietra魚子醬。主菜則可選擇USDA Prime肉眼、西冷或牛柳、USDA科羅拉多羊扒或大西洋可持續養殖三文魚柳，每一款主菜均會經過原木炭燒，並佐以各種配菜。客人也可以選擇升級享用澳洲Mayura Farm或日本Toriyama Farm的特選牛肉。作為美食之旅結尾，千萬不要錯過Sweet Corner 甜蜜誘人的精選甜點。如果想舉辦大型家庭聚會，則可考慮於餐廳私人廂房享用早午餐，廂房設有舒適休憩區以及精心打造的特色自助頭盤及沙律吧，讓客人與親友愉快享受溫馨歡暢的居家氛圍。

體驗深受世界各地市集啟發的父親節盛宴，港畔餐廳豐盛多彩的自助午餐和自助晚餐提供的豐富國際美食。沉浸式自助餐體驗集活力、香氣與全球風味於一身，透過新鮮時令食材製作出創新美味的自家製菜餚。自助晚餐供應鮮嫩多汁的海鮮，當中包括三文魚子、扇貝、油甘魚、三文魚、赤貝，還有吞拿魚和拖羅等刺身，而頭盤則包括帝王蟹芒果沙律和自家製醃三文魚伴柑橘茴香，再加上莎樂美腸、燻牛肉、意式肉腸以及白毛豬火腿等精選冷肉盤，定能讓閣下食指大動。此外，客人亦可一嚐地道的亞洲風味，特色風味包括清蒸沙巴龍躉、瑤柱蛋白蒸鮑魚、鹹蛋芥末黃金魷魚、蟹肉蝦仁炒蛋白和海南雞飯。或是轉換體驗航道享用法式經典美食，菜餚包括橙香油封鴨腿配醃製橙片，以及法式白酒奶油三文魚伴香蔥。

自助晚餐選項還提供各式各樣的亞洲特色美食，例如韓式紅燒海參炒年糕和雜菌燉花膠，或歐洲創意菜餚，比如西班牙煙燻香腸韭蔥焗蠔配荷蘭鵝肝醬，以及黃姜鱸魚。客人亦可欣賞酒店廚師現場上演的美食烹調劇場，在自助午餐時段品嚐其即席製作的喇沙，還有大蝦和軟殼蟹等日式天婦羅；晚上，則轉換心水選項品嚐新鮮烹製的龍蝦菜餚和花雕南瓜醬煮鵝肝，以及烤美國斧頭扒和鐵板炭燒羊架。

甜品櫃檯琳瑯滿目的甜蜜誘惑亦隨時恭候大家，當中包括檸檬夾心蛋糕、香蕉拖肥批、濃縮咖啡果仁蛋糕、威士忌朱古力蛋糕、柚子蛋糕、黑芝麻芒果奶凍和黑森林鬆餅。晚餐時段，更增設朱古力心太軟配棉花糖，還有按客人要求訂調的香薄法式班戟配火焰橙酒。

款待偏愛傳統中國菜的父親，必選米芝蓮兩星餐廳**麗晶軒**，一邊欣賞遼闊壯麗的維港景色，一邊品嚐精緻粵菜佳餚。6月17日（星期六）及6月18日（星期日），麗晶軒行政總廚劉耀輝將推出精緻粵菜六道菜午餐菜單招待一眾父親，當中包括廚師點心拼盆、花膠瑤柱燉竹絲雞、藤椒果醋蒸斑卷、蒜片雞縱菌炒穀飼牛、黑松露海鮮炒香苗及燕液蛋白杏仁茶。此外，配搭布朗山百年古樹普洱茶的八道菜父親節晚餐菜單亦是另一節日焦點，菜單包括黑松露上湯開邊龍蝦、蠔皇鮮鮑魚、藤椒果醋蒸海鱸魚和蒜片白木耳爆鹿兒島和牛。

客人亦不妨在**大堂酒廊**品嚐父親節甜點，為愛吃甜食的父親帶來一絲驚喜。

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

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

請[按此](#)瀏覽父親節限定及其菜單；[按此](#)下載高清圖片。

### 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

### 麗晶父親節珍饈盛宴

#### The Steak House

##### 父親節四道菜早午餐<sup>^</sup>

日期：2023年6月18日（星期日）

時間：上午11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$1,288

小童（4-11歲）每位港幣\$888

早午餐菜單包括無限暢飲橙汁、汽水及指定無酒精雞尾酒

##### 餐酒配搭

（無限暢飲精選香檳、紅白葡萄酒）每位港幣\$438

\*以上價格另收加一服務費。

<sup>^</sup>父親節正日（6月18日）早午餐時段只限套餐供應，不提供單點菜式。

---

#### 港畔餐廳

##### 父親節自助午餐

日期：2023年6月18日（星期日）

時間：中午12時至下午3時

價錢：成人每位港幣\$748 / 小童（4-11歲）每位港幣\$378

##### 父親節自助晚餐

日期：2023年6月18日（星期日）

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）

價錢：成人每位港幣\$998 / 小童（4-11歲）每位港幣\$498

\*以上價格另收加一服務費。

---

#### 麗晶軒

##### 父親節六道菜午宴

日期：2023年6月17日（星期六）

2023年6月18日（星期日）

時間：上午11時30分至下午2時30分

價錢：每位港幣\$638

##### 父親節八道菜晚宴

日期：2023年6月17日（星期六）

2023年6月18日（星期日）

時間：下午6時至晚上10時

價錢：每位港幣\$1,488 配搭精選中國茶

\*以上價格另收加一服務費；父親節正日（6月18日）午間時段最低消費為每位客人港幣\$480，另加一服務費。

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](mailto: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](mailto: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九家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、黑山港等城市。未來五年，麗晶酒店及度假村將陸續於巴厘島、聖塔莫尼卡、雅加達、吉隆坡、成都、三亞、上海、深圳、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](http://www.regenthotels.com)。