

香港丽晶酒店将于今夏推出一系列全新餐饮体验
锐意让客人尽情沉浸于难忘的「珍饈盛宴」中



香港，2023年6月21日（香港特别行政区）— 炎炎夏日，香港丽晶酒店珍饈盛宴准备了连串非凡餐饮新体验。团队不仅追求美食的卓越品质，同时注重客人的感官享受 — **The Steak House** 精緻的周日早午餐及精心炮製的夏季菜单，当中包括数款全新登场的世界级优质牛扒以及一系列全新菜式；**港畔餐厅**团队继续推出令人垂涎的自助餐美食，尽力为客人提供时令风味和美味佳餚；**大堂酒廊**则会推出「**Intriguing Vintners and Vistas**」香槟品酒体验及夏日下午茶套餐；米芝莲两星餐厅**丽晶轩**继续精益求精，为客人搜罗全新茶品，缔造别树一格的茶艺体验。团队致力呈现难忘而丰富的餐饮推广，诚邀每位客人于今夏亲临酒店尽情享受极致珍饈盛宴。

The Steak House

主厨 **Amine Errkhis** 伙拍其团队精心挑选来自六个不同国家的顶级牛扒，当中包括日本、韩国、澳洲、西班牙、意大利及美国，务求成为本地其中一间牛扒品种最丰富多样的扒房。除了大受客人欢迎的美国 **USDA** 认证超级极佳级牛肉、澳洲 **Mayura** 农场及西班牙 **El Capricho** 农场外，主厨 **Amine** 更特意搜罗了来自意大利的 **Carima** 大理石牛、以绵密、入口即融的口感及丰富独特风味而见称的鹿儿岛和牛以及顶级韩牛。每款牛扒均各有特色，以独一无二的特性、质地和风味闻名，配合 **The Steak House** 团队精准处理，坚持于餐厅着名的传统木炭烤架上完美煎烤，为牛扒赋予独特的烟燻风味，主厨 **Amine** 更研发独创的「**Magic Powder**」以作调味，为作品增添个人风格，让客人品尝到最完美的牛扒盛宴。

除了牛扒之外，菜单上的其他一系列菜式亦不容错过，当中包括来自美国优质农场 **USDA** 认证羊扒、炭烧法国农场走地黄鸡、匈牙利曼加利察斧头猪扒及符合可持续远洋水产协会认证的法国新卡里多尼亚水晶蓝虾。另外，菜单中亦增添了清新开胃的新菜式，包括大腹拖罗海胆麵、中东牛肉串配鹅肝、以及墨西哥烤粟米等，展现 **The Steak House** 团队对提供与别不同的用餐体验之承诺，尽显主厨的创意和丰富的国际风味以及优质食材。全新菜单于6月20日正式面世。

此外，为了满足广大客人的需求，**The Steak House** 即将于7月2日起正式推出週日早午餐。团队精心策划琳琅满目多元化的餐单，如维也纳麵包、新鲜有机时令蔬菜和沙律、凯撒沙律吧、魔鬼蛋、各式熟食冷肉

盘和芝士、以及精选餐汤。重点推介当然少不了让人回味无穷的肉类主菜，客人可以选择美国 USDA 超级极佳级牛肉和广受追捧的意大利 Carima 农场 T 骨牛扒。客人还可以于甜品区尽情享用一系列精选作品，如经典的法式杏仁挞和新鲜出炉的玛德莲蛋糕等。除此之外，大厨们将于週日早午餐时段在客人面前製作班尼迪克蛋配松露荷兰酱，客人可选择以不同的配料搭配 Baeri 鱼子酱，设计出最适合自己口味的组合，客人能够在过程中与大厨互动，享受美食的乐趣。

港畔餐厅

港畔餐厅一向以尊贵雅緻的风格呈献自助餐新境界。团队致力透过精心挑选的独特美食，让客人在品嚐的同时，彷彿身处国际市集，尽情品味多元风味的飨宴。由即日起，周末晚市自助餐更会添上独具匠心的菜式 — 团队除了为每位客人精心准备一份鲍鱼汤饺外，喜欢海胆的客人更有机会品嚐到以海胆为主角，新鲜製作的寿司及卷物，务求让客人的味蕾在每一道美食中均得到极致享受。团队亦隆重推出全新的片皮鸭专区，为客人在週末午市及每天的晚市时段中提供这款经典菜餚的绝佳滋味。为餐桌增添珍馐美味，餐厅更引进了以浓郁嫩滑而闻名的阿根廷牛扒，让客人体验这场华丽的自助餐盛宴。

大堂酒廊

大堂酒廊将于今夏为客人带来两种更臻极致的精緻餐饮 — 分别是首度推出的「Intriguing Vintners and Vistas」香槟品酒体验，以及全新的夏日下午茶菜单。

香槟品酒体验将于 7 月 14 日隆重登场，由专业的香槟专家引领客人探索焦点的新派香槟酒庄。打响头炮的是位于布朗恩地区的「Pertois-Lebrun」家族酒庄，以其卓越的纤巧和优雅味道而著称。活动当日，「Pertois-Lebrun」的代表将为客人呈现四款独特的香槟，搭以精心挑配的开胃小吃。为了延续欣赏不同香槟的魅力的年度概念，团队将于九月和十一月再度举办品酒主题活动，推介其他酒庄美酿。这个独特的体验座位有限，务求让每位客人都能够充分品味每一口香槟的风味和特色，在尊贵的氛围享受不同酒庄精彩故事。

除此之外，大堂酒廊坐拥维港美景，绝对是享用下午茶的最佳地点，团队特意为客人呈献夏日风情的下午茶菜单，完美捕捉这个季节的精髓。全新推出的菜单中增添了两款开胃小点 — 例如在客人面前静心製作的薑汁撞奶和清新的醃渍生鱼片，另外亦会为客人供应自家製的柠檬雪葩，为整个下午茶体验加上一抹清新的风味。而新鲜出炉的英式松饼更会配搭两款全新夏季果酱，让客人感受双倍滋味。儘管整体菜单升级，价格依然维持不变，让客人可尽情享受更丰富的下午茶体验，绝对是不可错过的精彩礼遇。

丽晶轩

米芝莲两星粤菜餐厅丽晶轩团队将继续精益求精，致力献上全新的茶艺搭配体验，让客人沉浸于优雅与奢华的中国茶文化中。丽晶轩将推出全新的品茗茶谱，提供一系列特选优质茶品，包括绿茶、白茶、黄茶、青茶、普洱茶/黑茶、红茶和花茶，每一口都散发着茶品複杂且独特的品质，让客人享受无与伦比的茶艺体验。此外，团队还与本地手工气泡茶饮生产商「Mindful Sparks」合作，推出专属于丽晶轩的气泡冷泡茶。紧接下来茶艺师亦开始着手设计季节性的健康茶饮，务求为客人打造更多健康的选择。

香港丽晶酒店「珍馐盛宴」概念着重多感官体验，融合顶级的时令食材、精湛的工艺和无与伦比的优质服务。客人可以一边欣赏城市最壮观的海港美景，同时品嚐屡获殊荣的菜单，感受丽晶品牌独特的魅力。

如欲订座，请浏览 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.com 或致电 +852 2313 2313 联络餐厅预订部。

请透过以下连结下载高清图片：<https://regenthk.x.yupoo.com/albums/138178388?uid=1>

香港丽晶酒店极致珍馐盛宴

探索一个以数十年的卓越烹饪和服务为基础的迷人餐饮地点，这里有大家深受喜爱的餐厅、壮丽的维海景色及香港独有的味道，以及拥有创新、创造力相结合的餐饮人才。香港以丰富文化与艺术饶有特色，结合饮食文化汇聚于此，让您一起感受美食为灵感的感官体验。

完

香港丽晶酒店
传奇蜕变，华丽重生

香港丽晶酒店载誉归来，为维多利亚港揭开全新华章。
数代人的难忘体验经历精心改造，华丽蜕变带来沉浸式的全新乐趣。
探索别处难求的专属秘境，细味低调奢华的生活态度。
香港设计大师卢志荣的建筑设计既雄伟壮丽又宁静幽雅，
无缝连接我们精心策划的写意时光，戏剧性的完美和谐令人怦然心动。
香港丽晶酒店为客人提供个人化服务，体验随心变幻的私密时光，并肆意奢享珍馐百味，
一切晶喜体验，尽在维多利亚港畔的最佳位置。

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

关于丽晶®酒店及度假村：自 1970 年创立以来，丽晶酒店及度假村致力于打造非凡生活体验，将传世奢华传承至今，为环球宾客开启隽永典雅、极致舒适、真诚服务的灵感之旅。无论是文化纷呈的摩登都市还是碧波荡漾的千帆之港，丽晶酒店及度假村正于各热门目的地诠释极致奢华定义。目前，丽晶酒店及度假村于全球拥有九家开业酒店，其中包括香港、戛纳、富国岛、重庆、上海、黑山港等城市。未来五年，丽晶酒店及度假村将陆续于巴厘岛、圣塔莫尼卡、雅加达、吉隆坡、成都、三亚、上海、深圳、吉达和京都等地筹开十家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。

如欲了解更多详情，请联络：

锺子慧, 市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话：+852 9494 8321 | 电邮：jennytszwai.chung@ihg.com

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

黄思玲, 市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话：+852 6161 9990 | 电邮：alice.wong1@ihg.com

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

刘颖琛, 市场推广传讯副经理

香港丽晶酒店

电话：+852 6337 3465 | 电邮：micky.lau@ihg.com

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

附录

香港丽晶酒店「珍饈盛宴」
夏日奢华体验

The Steak House

全新菜单

日期：2023年自6月20日起每天供应

时间：下午6:00至晚上11:00

週日早午餐

日期：2023年7月2日起逢週日供应

时间：上午11:30至下午2:30

价格：成人每位港币1,288元，儿童（4-11岁）每位港币888元

早午餐菜单包括一杯香槟，任饮橙汁、汽水和精选无酒精饮品。

餐饮套餐（任饮精选香槟、红酒和白酒）：每位额外港币288元

**以上价格需另加10%服务费。*

^在週日早午餐期间，只限套餐供应，不提供单点菜式。

港畔餐厅

自助午餐

日期：週一至週五

时间：中午12:00至下午2:30

价格：成人每位港币528元，儿童（4-11岁）每位港币268元

日期：週六、週日和公众假期

时间：中午12:00至下午3:00

价格：成人每位港币688元，儿童（4-11岁）每位港币348元

**以上价格需另加10%服务费。*

自助晚餐

日期：週一至週三

时间：下午6:00至晚上10:00

价格：成人每位港币888元，儿童（4-11岁）每位港币448元

日期：週四

时间：下午5:30至晚上8:00（第一时段）晚上8:30至晚上11:00（第二时段）

价格：成人每位港币888元，儿童（4-11岁）每位港币448元

日期：週五、週六、公众假期和公众假期前夕

时间：下午 5:30 至晚上 8:00（第一时段）晚上 8:30 至晚上 11:00（第二时段）

价格：成人每位港币 928 元，儿童（4-11 岁）每位港币 478 元

日期：週日

时间：下午 6:00 至晚上 10:00

价格：成人每位港币 928 元，儿童（4-11 岁）每位港币 478 元

*[请点击此处查看](#) 2023 年 7 月 1 日的餐饮安排。

*以上价格需另加 10% 服务费。

大堂酒廊

「Intriguing Vintners and Vistas」香槟品酒体验

日期：2023 年 7 月 14 日(星期五)

时间：下午 6:30 至晚上 8:30

价格：每人港币 688 元

*以上价格需另加 10% 服务费。

夏日下午茶套餐

日期：2023 年 6 月 21 日起每天供应

时间：下午 12:00 至下午 6:00（每个时段入座 3 小时）

入座时间：中午 12:00 - 12:30 或下午 3:00 - 3:30

价格：两人套餐 - 港币 888 元

两人套餐 - 港币 1,028 元，包两杯 Sei Bellissimi Bellin 鸡尾酒

两人套餐 - 港币 1,428 元，包两杯 NV Duval Leroy, Femme de Champagne, Grand Cru Brut 香槟

*[请点击此处查看](#) 2023 年 7 月 1 日的餐饮安排。

*以上价格需另加 10% 服务费。