

香港麗晶酒店將於今夏推出一系列全新餐飲體驗
銳意讓客人盡情沉浸於難忘的「珍饈盛宴」中



香港，2023年6月21日（香港特別行政區）— 炎炎夏日，香港麗晶酒店珍饈盛宴準備了連串非凡餐飲新體驗。團隊不僅追求美食的卓越品質，同時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單，當中包括數款全新登場的世界級優質牛扒以及一系列全新菜式；**港畔餐廳**團隊繼續推出令人垂涎的自助餐美食，盡力為客人提供時令風味和美味佳餚；**大堂酒廊**則會推出「**Intriguing Vintners and Vistas**」香檳品酒體驗及夏日下午茶套餐；米芝蓮兩星餐廳**麗晶軒**繼續精益求精，為客人搜羅全新茶品，締造別樹一格的茶藝體驗。團隊致力呈現難忘而豐富的餐飲推廣，誠邀每位客人於今夏親臨酒店盡情享受極致珍饈盛宴。

The Steak House

主廚 **Amine Errkhis** 夥拍其團隊精心挑選來自六個不同國家的頂級牛扒，當中包括日本、韓國、澳洲、西班牙、意大利及美國，務求成為本地其中一間牛扒品種最豐富多樣的扒房。除了大受客人歡迎的美國 **USDA** 認證超級極佳級牛肉、澳洲 **Mayura** 農場及西班牙 **El Capricho** 農場外，主廚 **Amine** 更特意搜羅了來自意大利的 **Carima** 大理石牛、以綿密、入口即融的口感及豐富獨特風味而見稱的鹿兒島和牛以及頂級韓牛。每款牛扒均各有特色，以獨一無二的特性、質地和風味聞名，配合 **The Steak House** 團隊精準處理，堅持於餐廳著名的傳統木炭烤架上完美煎烤，為牛扒賦予獨特的煙燻風味，主廚 **Amine** 更研發獨創的「**Magic Powder**」以作調味，為作品增添個人風格，讓客人品嚐到最完美的牛扒盛宴。

除了牛扒之外，菜單上的其他一系列菜式亦不容錯過，當中包括來自美國優質農場 **USDA** 認證羊扒、炭燒法國農場走地黃雞、匈牙利曼加利察斧頭豬扒及符合可持續遠洋水產協會認證的法國新卡里多尼亞水晶藍蝦。另外，菜單中亦增添了清新開胃的新菜式，包括大腹拖羅海膽麵、中東牛肉串配鵝肝、以及墨西哥烤粟米等，展現 **The Steak House** 團隊對提供與別不同的用餐體驗之承諾，盡顯主廚的創意和豐富的國際風味以及優質食材。全新菜單於 6 月 20 日正式面世。

此外，為了滿足廣大客人的需求，**The Steak House** 即將於 7 月 2 日起正式推出週日早午餐。團隊精心策劃琳琅滿目多元化的餐單，如維也納麵包、新鮮有機時令蔬菜和沙律、凱撒沙律吧、魔鬼蛋、各式熟食冷肉

盤和芝士、以及精選餐湯。重點推介當然少不了讓人回味無窮的肉類主菜，客人可以選擇美國 USDA 超級極佳級牛肉和廣受追捧的意大利 Carima 農場 T 骨牛扒。客人還可以於甜品區盡情享用一系列精選作品，如經典的法式杏仁撻和新鮮出爐的瑪德蓮蛋糕等。除此之外，大廚們將於週日早午餐時段在客人面前製作班尼迪克蛋配松露荷蘭醬，客人可選擇以不同的配料搭配 Baeri 魚子醬，設計出最適合自己口味的組合，客人能夠在過程中與大廚互動，享受美食的樂趣。

港畔餐廳

港畔餐廳一向以尊貴雅緻的風格呈獻自助餐新境界。團隊致力透過精心挑選的獨特美食，讓客人在品嚐的同時，彷彿身處國際市集，盡情品味多元風味的饗宴。由即日起，周末晚市自助餐更會添上獨具匠心的菜式 — 團隊除了為每位客人精心準備一份鮑魚湯餃外，喜歡海膽的客人更有機會品嚐到以海膽為主角，新鮮製作的壽司及卷物，務求讓客人的味蕾在每一道美食中均得到極致享受。團隊亦隆重推出全新的片皮鴨專區，為客人在週末午市及每天的晚市時段中提供這款經典菜餚的絕佳滋味。為餐桌增添珍饈美味，餐廳更引進了以濃郁嫩滑而聞名的阿根廷牛扒，讓客人體驗這場華麗的自助餐盛宴。

大堂酒廊

大堂酒廊將於今夏為客人帶來兩種更臻極致的精緻餐飲 — 分別是首度推出的「Intriguing Vintners and Vistas」香檳品酒體驗，以及全新的夏日下午茶菜單。

香檳品酒體驗將於 7 月 14 日隆重登場，由專業的香檳專家引領客人探索焦點的新派香檳酒莊。打響頭炮的是位於布朗恩地區的「Pertois-Lebrun」家族酒莊，以其卓越的纖巧和優雅味道而著稱。活動當日，「Pertois-Lebrun」的代表將為客人呈現四款獨特的香檳，搭以精心挑配的開胃小吃。為了延續欣賞不同香檳的魅力的年度概念，團隊將於九月和十一月再度舉辦品酒主題活動，推介其他酒莊美釀。這個獨特的體驗座位有限，務求讓每位客人都能夠充分品味每一口香檳的風味和特色，在尊貴的氛圍享受不同酒莊精彩故事。

除此之外，大堂酒廊坐擁維港美景，絕對是享用下午茶的最佳地點，團隊特意为客人呈獻夏日風情的下午茶菜單，完美捕捉這個季節的精髓。全新推出的菜單中增添了兩款開胃小點 — 例如在客人面前靜心製作的薑汁撞奶和清新的醃漬生魚片，另外亦會為客人供應自家製的檸檬雪葩，為整個下午茶體驗加上一抹清新的風味。而新鮮出爐的英式鬆餅更會配搭兩款全新夏季果醬，讓客人感受雙倍滋味。儘管整體菜單升級，價格依然維持不變，讓客人可盡情享受更豐富的下午茶體驗，絕對是不可錯過的精彩禮遇。

麗晶軒

米芝蓮兩星粵菜餐廳麗晶軒團隊將繼續精益求精，致力獻上全新的茶藝搭配體驗，讓客人沉浸於優雅與奢華的中國茶文化中。麗晶軒將推出全新的品茗茶譜，提供一系列特選優質茶品，包括綠茶、白茶、黃茶、青茶、普洱茶/黑茶、紅茶和花茶，每一口都散發著茶品複雜且獨特的品質，讓客人享受無與倫比的茶藝體驗。此外，團隊還與本地手工氣泡茶飲生產商「Mindful Sparks」合作，推出專屬於麗晶軒的氣泡冷泡茶。緊接下來茶藝師亦開始着手設計季節性的健康茶飲，務求為客人打造更多健康的選擇。

香港麗晶酒店「珍饈盛宴」概念着重多感官體驗，融合頂級的時令食材、精湛的工藝和無與倫比的優質服務。客人可以一邊欣賞城市最壯觀的海港美景，同時品嚐屢獲殊榮的菜單，感受麗晶品牌獨特的魅力。

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。

請透過以下連結下載高清圖片：<https://www.flickr.com/photos/regenthongkong/sets/72177720309067646/>

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。

完

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，體驗隨心變幻的私密時光，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。

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/>

劉穎琛, 市場推廣傳訊副經理

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：micky.lau@ihg.com

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

附錄

香港麗晶酒店「珍饈盛宴」
夏日奢華體驗

The Steak House

全新菜單

日期：2023年自6月20日起每天供應

時間：下午6:00至晚上11:00

週日早午餐

日期：2023年7月2日起逢週日供應

時間：上午11:30至下午2:30

價格：成人每位港幣1,288元，兒童（4-11歲）每位港幣888元

早午餐菜單包括一杯香檳，任飲橙汁、汽水和精選無酒精飲品。

餐飲套餐（任飲精選香檳、紅酒和白酒）：每位額外港幣288元

**以上價格需另加10%服務費。*

^在週日早午餐期間，只限套餐供應，不提供單點菜式。

港畔餐廳

自助午餐

日期：週一至週五

時間：中午12:00至下午2:30

價格：成人每位港幣528元，兒童（4-11歲）每位港幣268元

日期：週六、週日和公眾假期

時間：中午12:00至下午3:00

價格：成人每位港幣688元，兒童（4-11歲）每位港幣348元

**以上價格需另加10%服務費。*

自助晚餐

日期：週一至週三

時間：下午6:00至晚上10:00

價格：成人每位港幣888元，兒童（4-11歲）每位港幣448元

日期：週四

時間：下午5:30至晚上8:00（第一時段）晚上8:30至晚上11:00（第二時段）

價格：成人每位港幣888元，兒童（4-11歲）每位港幣448元

日期：週五、週六、公眾假期和公眾假期前夕

時間：下午 5:30 至晚上 8:00（第一時段）晚上 8:30 至晚上 11:00（第二時段）

價格：成人每位港幣 928 元，兒童（4-11 歲）每位港幣 478 元

日期：週日

時間：下午 6:00 至晚上 10:00

價格：成人每位港幣 928 元，兒童（4-11 歲）每位港幣 478 元

*[請點擊此處](#) 查看 2023 年 7 月 1 日的餐飲安排。

*以上價格需另加 10% 服務費。

大堂酒廊

「Intriguing Vintners and Vistas」香檳品酒體驗

日期：2023 年 7 月 14 日(星期五)

時間：下午 6:30 至晚上 8:30

價格：每人港幣 688 元

*以上價格需另加 10% 服務費。

夏日下午茶套餐

日期：2023 年 6 月 21 日起每天供應

時間：下午 12:00 至下午 6:00（每個時段入座 3 小時）

入座時間：中午 12:00 - 12:30 或下午 3:00 - 3:30

價格：兩人套餐 - 港幣 888 元

兩人套餐 - 港幣 1,028 元，包兩杯 Sei Bellissimi Bellin 雞尾酒

兩人套餐 - 港幣 1,428 元，包兩杯 NV Duval Leroy, Femme de Champagne, Grand Cru Brut 香檳

*[請點擊此處](#) 查看 2023 年 7 月 1 日的餐飲安排。

*以上價格需另加 10% 服務費。