

麗晶軒

資料概覽

關於麗晶軒

傳承粵菜藝術

為象徵回歸根源，欣圖軒將恢復原名麗晶軒。被譽為全球最佳粵菜食府之一，麗晶軒擁有米芝蓮星級和黑珍珠鑽級餐廳等美名。餐廳的獨特空間以玉石珠寶盒為靈感，透過華美細緻的翡翠飾品營造洗鍊高雅的風格，讓您從中發掘廣東粵菜的文化瑰寶。

菜系

粵菜

行政主廚

劉耀輝

主廚

鄭文生

行政總廚劉耀輝先生承傳粵菜藝術，精湛廚藝使麗晶軒成為全球最受讚譽的粵菜中餐廳之一。他採用傳統烹飪方法，以優質及時令食材炮製出精緻菜餚，擺盤造型也講究獨到。

劉師傅在香港麗晶酒店擁有逾 38 年的粵菜經驗（自該餐廳於 1984 年開業起計算），善於用合適和傳統烹調手法引出食材原本的鮮美滋味。憑藉淵博的粵菜知識，劉師傅不斷推陳出新，炮製出教食客驚喜不斷的嶄新菜式，層出不窮的新菜式致力把粵菜推向新境界。與他並肩作戰近三十年亦有鄭文生師傅，大家一起努力下，共同構建出精緻動人的粵菜瑰寶及各款招牌菜式。

室內設計師

CAP ATELIER

室內設計理念

麗晶軒由享負盛名的 CAP ATELIER 精心設計，以備受推崇的麗晶傳統和經典玉石為主題，珍藏了數代人的集體回憶。身臨其境的驚喜探索由優雅裝飾開始。餐廳的獨特空間以玉石珠寶盒為靈感，透過細緻華美的翡翠飾品呈獻精心琢磨的廣東菜色經典，讓您從中發掘箇中的文化瑰寶。

踏上象徵著香港戲劇性景觀的珍珠母蝕刻玉石通道，沿路前往名為「Tilt and Flow」的獨特陶瓷雕塑。此高身白色花瓶由駐紐約藝術家何善影，瓶身飾有金葉細節。此時，以絲綢襯裡玉石首飾盒為靈感的主餐室便呈現眼前，敞開大門即可以看到壯觀的海港景色和精美的手工絲質屏風。此等屏風共分為六層，採用蘇州風格的雙面花卉刺繡製成，描繪了四季色彩。此外，每張桌子上均擺放了刻有雙魚徽章的經典玉石餐具和魚形筷架以作點綴，同時寓意圓滿吉祥。

精美的壁龕中巧妙地陳列着一系列珍稀的宜興茶壺，駐場品茶師透過精心挑選的珍稀茶葉餐牌推廣中國茶茗文化藝術。優雅華貴的私人包廂則採用了獨特出眾的設計元素，翡翠鳥籠檯板以及由復古風格的手工書籍封面堆砌而成的華貴王家黃色牆身，締造出私密謐靜的空間供客人觀賞壯麗海景。

可容納

120 人

服飾

優雅休閒：男士請穿有袖上衣、長褲及包趾鞋。

私人宴會

麗晶軒可供舉行私人晚宴，請聯絡餐廳作進一步查詢。

付款方式

現金、Visa 卡、萬事達卡、美國運通卡

營業時間

午餐

星期一至星期六：中午 12 時至下午 2 時 30 分

星期日及公眾假期：上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分

晚餐

每日：晚上 6 時至 10 時

* 營業時間如有更改，恕不另行通知。

地址

香港九龍梳士巴利道 18 號

香港麗晶酒店地下

電話

+852 2313 2313

電郵

dining.regenthk@ihg.com

網址

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/lai-ching-heen/>

Instagram:

[@laichingheen](#)

Facebook:

[@laichingheen](#)