

大堂酒廊
资料概览

关于大堂酒廊

坐拥迷人维港景色的经典聚会场所

置身私享之境，欣赏令人惊艳的维多利亚港美景以及变幻无穷的天际线。在这个炙手可热的下午茶聚会胜地，细味精心调制的单品咖啡和精选中西香茗。随着都市天际线如同万花筒般绚烂流转，您亦可从小型香槟酒庄酒单中探索精选香槟，享受浪漫迷人的微醺之夜。

菜系

环球美食

行政糕点总厨

杨焯贤

技艺精湛的杨焯贤 (Andy Yeung) 在创作精致甜点方面极具现代天赋和创造力。他先后在怡东酒店、澳门威尼斯人酒店和香港万豪酒店 (JW 万豪酒店、喜来登酒店和瑞吉酒店) 的糕饼房中钻研厨艺，并逐步晋升。他创新出尘的甜品不单美味可口且极具美感，尽显无穷的想像力，堪称视觉杰作。

无论是充满艺术感的摆盘甜点、别致精美的“花色小蛋糕”，还是令人印象深刻的朱古力展品，无一不映照出 Andy 的非凡创意和满腔热情，同时展示他从实际经验，以及从现代法式糕点、朱古力制作及糖艺等正式训练中所培养的精湛技能。

作为香港厨艺国家队的主要成员、教练和导师，他曾参加各个世界厨艺赛事，为团队赢得了国际认可和无数奖项。

主厨

Rajiv Chowdhury

Rajiv Chowdhury 为世界知名的 Alain Ducasse 环球餐厅帝国的资深厨师，游走世界各地磨练厨艺：从日本京都的 Muni by Alain Ducasse、香港洲际酒店的 Rech by Alain Ducasse，到迪拜翡翠宫凯宾斯基棕榈酒店的 Mix by Alain Ducasse、多哈伊斯兰艺术博物馆的 Idam by Alain Ducasse，以及毛里求斯 One & Only 的 Spoon by Alain Ducasse，Rajiv 的厨艺足迹可谓遍及全球。于 15 年职业生涯中，他更曾在享誉全球的迪拜帆船酒店工作。从单点餐牌上众多的高级舒心食物以及新演绎的经典菜餚中，客人可以体验到他深受国际影响的烹饪技巧。

室内设计师

卢志荣

室内设计理念

香港设计大师卢志荣将大堂酒廊重新设计成一片宁静绿洲，全天候展示维多利亚港的万变奇观。弯曲的玻璃幕墙化身观照室内事物的亲密屏幕，除却令人惊叹的海港景色外，更为大家带来既宏伟又亲密的发现。大堂酒廊以奶色为主调，无论是米黄色或灰褐色的大型半圆梳化、私密长椅，抑或旋转座椅，均可饱览海港景致，让顾

客仿如置身为维多利亚港壮丽演出的前排座位。在清淡柔和的中性色调下，独特的纹理和图案跃现眼前，为客人们的对话增添暖意，进一步燃点起浪漫气氛。随著日夜变奏重新设置舞台，把气氛从耀眼日光扭转为海港上温暖醉人的点点光芒。桌上烛光熠熠闪烁，海港泛起粼粼波光，都市天际线如同万花筒般绚烂流转，令每一次相遇均值得细细回味，同时缔造难忘欢乐的全新记忆。

价钱

下午茶套餐

两位用 - 港币 888 元

- 下午茶配 2 杯 Sei Bellissimi Bellini (客人亦可拣选无酒精 Bellino)

两位用 - 港币 1,028 元

- 下午茶配 2 杯 NV Duval Leroy、Femme de Champagne、Grand Cru Brut

两位用 - 港币 1,428 元

**以上价格另收加一服务费。*

可容纳

180 人

服装

休闲便服 – 请勿穿着浴袍、泳池装束、拖鞋及塑料鞋。男士需穿着有袖上衣、及膝裤及包趾鞋。

付款方式

现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡、JCB 信用卡、
中国银联信用卡、大来卡、微信支付、支付宝、BoC Pay

营业时间

早餐 - 上午 10 时至中午 12 时 (最后点餐时间为上午 11 时 45 分)

下午茶 - 星期一至星期五 下午 3 时至 6 时

星期六、星期日及公众假期 中午 12 时至下午 6 时

晚餐 - 晚上 6 时至午夜 12 时

(星期一至星期四最后点餐时间：晚上 10 时 30 分；

星期五至星期日最后点餐时间：晚上 11 时)

甜点柜台 - 中午 12 时至晚上 9 时

* 蛋糕订单收集时间由上午 11 时开始。

* 营业时间如有更改，恕不另行通知。

地址

香港九龙梳士巴利道 18 号

香港丽晶酒店大堂楼层

電話

+852 2313 2313

電郵

dining.regenthk@ihg.com

網址

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/the-lobby-lounge/>