

香港丽晶酒店珍饌盛宴
呈献父亲节奢华家庭飨宴



「100%可可挞」



从产地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒厨艺

2024年5月16日（香港）— 6月16日父亲节，光临香港丽晶酒店珍饌盛宴，以奢华飨宴与爸爸和家人欢度节日。

为爸爸而设的诱人甜品

与爸爸一起享用由行政糕点总厨杨焯贤（Andy Yeung）匠心制作的特色甜品庆祝父亲节。「100%可可挞」以可可果荚作为创作概念，充份利用可可果的不同部份——从啫喱到忌廉，蛋糕的每个部份均以不同风味口感将可可的丰饶精髓呈现得淋漓尽致。酥脆的可可挞皮底层铺满朱古力杏仁忌廉和可可碎荞麦茶脆米果仁糖，盖上由新鲜可可果肉制成的啫喱和少许荞麦茶脆米焦糖，最后加上一层轻盈的朱古力蓉，可可味非常浓郁。客人可前往大堂酒廊或登入 <https://regenthkshop.com/> 订购精选蛋糕，为爸爸及家人留下永志难忘的回忆。

父亲节奢华家庭飨宴

到访著名米芝莲二星餐厅**丽晶轩**，与爸爸在迷人海景下品尝精致粤菜庆祝一番。6月15至16日（星期六及日），丽晶轩将呈献由行政总厨刘耀辉师傅悉心炮制的六道菜午宴；父亲节八道菜晚宴则包括脆酿鲜蟹盖、蚝皇原只三头鲍鱼伴海鲜布袋豆腐，以及蒜片绣球菌百合爆鹿儿岛和牛。

对于钟情优质牛肉和美酒的爸爸而言，荣获《米芝莲指南》推荐的 **The Steak House** 显然是理想之选。无论是奢华周日早午餐、「从产地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒」菜单、置于传统木炭烤架烤制至恰到好处之精选肉类，以至广受好评的沙律吧，客人将可于 **The Steak House** 享受经精心策划的典型扒房体验。具轻松居家氛围的私人厢房适合人数较多的家庭聚会，设有个人化沙律和开胃菜吧。

「从产地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒」菜单让客人踏上牛扒烹制技艺的美食之旅，品尝来自西班牙的软嫩牛肉、风味丰郁的韩牛及澳洲优质牛扒，搭配时令配菜和香港风味的精致甜品。

Nobu Hong Kong 的父亲节晚餐是另一庆节之选。**Nobu** 出品的日本料理糅合秘鲁元素，烹饪风格别树一帜。率先登场有龙虾粟米脆片配鱼子酱及 **Nobu** 新派刺身，接下来有清爽的迷你罗马生菜配巴马臣芝士、焗蚝配烟肉海胆酱，以及和牛鸭肝配威士忌照烧汁。最后，以美味可口的椰香奶冻配上大豆焦糖威士忌泡沫作为结尾。为升华美食体验，客人可品尝由著名北雪酒造专为 **Nobu** 酿造的顶级清酒。

香港丽晶酒店珍饈盛宴的餐饮场地亦包括**大堂酒廊**，客人可在此感受迷人的用餐氛围，欣赏维多利亚港和香港天际线令人屏息的开扬美景，品尝一系列 **Grower Champagne Houses** 的精选香槟，令父亲节庆祝活动更添难忘。另外，客人亦可到 **Qura Bar** 细味珍稀烈酒和经典佳肴，沉醉于迷人的感官之旅。**港畔餐厅**则会带领客人穿梭美食国度，呈献沉浸式环球美食自助餐体验。

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。

香港丽晶酒店极致珍饈盛宴

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、创造力互相结合的餐饮人才。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。丰富多元的餐饮飨宴包括 **Nobu Hong Kong**，**丽晶轩**，**The Steak House**，**港畔餐厅 Harbourside**，**大堂酒廊 The Lobby Lounge** 以及酒吧 **Qura** 。

请点击此处下载高清图片：<https://hongkong.regenthotels.com/image-video-gallery/experience-lavish-fathers-day-family-feasts-at-regent-hong-kongs-dining-destination/>

附加数据
丽晶父亲节珍饈盛宴
2024年6月15至16日

大堂酒廊

父亲节下午茶

日期：2024年6月16日

时间：中午12时至下午3时（第一时段）

下午3时至6时（第二时段）

价钱：两位港币\$1,388

配搭 Sei Bellissimi Bellini 有气鸡尾酒或气泡焙茶两杯

父亲节「100%可可挞」

价钱：港币\$688（4-6位用）

经香港丽晶酒店网上商店预订：<https://regenthkshop.com/zh-hant>

丽晶轩

父亲节周末午餐

日期：2024年6月15及16日

时间：中午12时至下午2时30分（6月15日）

上午11时30分至下午2时30分（6月16日）

价钱：每位港币\$738

^提供单点菜式。

*父亲节正日（6月16日）午间时段设有最低消费每位客人港币\$700另加一服务费。

父亲节至尊饗宴

日期：2024年6月15及16日

时间：晚上6时至10时

价钱：每位港币\$1,688

^提供单点菜式。

港畔餐厅

父亲节自助午餐

日期：2024年6月16日

时间：中午12时至下午3时

价钱：成人每位港币\$788

小童每位（4-11岁）港币\$478

父亲节自助晚餐

日期：2024年6月16日

时间：下午5时30分至晚上8时（第一时段）

晚上8时30分至11时（第二时段）

价钱：成人每位港币\$1,088

小童每位（4-11岁）港币\$658

The Steak House

周日早午餐

日期：2024年6月16日

时间：上午11时30分至下午2时30分

价钱：成人每位港币\$988

小童每位（4-11岁）港币\$688

酒水套餐

无限畅饮气泡酒、红/白葡萄酒

价钱：每位港币\$298

Nobu Hong Kong

周六早午餐

日期：2024 年 6 月 15 日

时间：上午 11 时 30 分至下午 2 时 30 分

价钱：成人每位港币\$858

小童每位 (4-11 岁) 港币\$488

父亲节晚餐

日期：2024 年 6 月 15 及 16 日

时间：晚上 6 时至 11 时

价钱：每位港币\$1,888

^提供单点菜式。

以上价格均另收加一服务费。

完

如欲了解更多详情，请联络：

钟子慧, 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

网址：<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

网址：<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

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

香港丽晶酒店

经历全面改造的香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，被《Travel & Leisure》和《Condé Nast Traveler》评选为 2023 年全球最佳新开业酒店之一。伫立于维多利亚港畔，酒店提供 497 间犹如静谧绿洲般的客房，当中包括 129 间套房，由丽晶体验顾问为每位客人缔造个人专属体验，而低调奢华的丽晶荟及珍饈盛宴六种国际餐饮体验更让客人肆意奢享珍馐百味。酒店设有空间宽敞的无柱式宴会厅及十间多功能海景大厅，经典白色云石楼梯和度身打造的活动选项，为客人缔造难以忘怀的珍贵时刻。

尽情发掘香港丽晶酒店：<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十家开业酒店，其中包括香港、戛纳、富国岛、重庆、上海、上海外滩、黑山港等城市。未来五年，丽晶酒店及度假村将陆续于巴利岛、圣塔莫尼卡、雅加达、吉隆坡、成都、三亚、深圳、吉达和京都等地筹开九家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。