

麗晶軒 8 月限定雲南普洱茗茶宴
茶香四溢的粵菜之旅



2024 年 7 月 12 日（香港特別行政區）—— 香港麗晶酒店米芝蓮二星及黑珍珠二鑽粵菜餐廳麗晶軒將於 8 月 1 至 31 日期間呈獻「雲南普洱茗茶宴」。這場非凡的美饌之旅由餐廳行政總廚劉耀輝、主廚鄭文生及茶藝師莫嘉傑悉心策劃，向香港及各地食客展現粵菜與茶文化融合的無限創意。

麗晶軒以卓越的粵菜及優雅的用餐環境馳名，透過「雲南普洱茗茶宴」，為賓客營造沉浸式體驗，深入了解雲南普洱茶的文化。三人合作設計的茗茶宴菜單，以普洱茶為靈感，還有利用玫瑰、桂花、菊花等香茗融入菜式之中，展現出有別於傳統粵菜的嶄新風味。

菜單包含迎賓茶**透天香冷萃氣泡茶** - 選用來自安溪的優質黃金桂烏龍茶，加入香港制純天然龍眼蜜，清爽精緻的茶香與龍眼蜜完美融合，帶來清爽舒口的品茗體驗，為整個茗茶宴揭開序幕。

麗晶經典**脆香四重奏**包括姬松茸雪山包、柚子蟹肉荔枝球、黑椒和牛蓮藕酥及茶燻鮑魚酥。以普洱茶煙燻過的鮑魚酥，茶香與鮑魚的鮮味完美結合。**點心四小碟**同樣以茶入味，菊普黑蒜燒賣選用菊花和普洱茶，紫芽普洱藍蝦餃則以紫芽普洱茶製作餃皮，色澤亮麗，味道清新。

主菜以茶葉提升食材本身質感：焦香陳皮和牛餅以陳皮增添香氣，和牛餅香氣四溢；繡球菌炒鹿兒島和牛巧妙融合兩種珍稀食材，口感層次豐富；而以廿五年老菜脯蒸斑球岩米，更是此餐點中最具匠心的一道。岩米是一種珍貴的植物，因其健康的特性而被廣泛推崇。岩米不含澱粉質，口感類似西班牙海鮮飯的米飯，但外觀更像是有些啡色的珍珠米。它吸收了濃縮的風味，蒸熟後既有營養，又具有獨特的口感。此次菜單中特別選用了廿五年的老菜脯，這種食材近年

來開始受到重視。老菜脯經過長時間的發酵和加工，味道濃郁，能夠為岩米增添獨特的風味。這道菜的重點在於蒸煮過程中，岩米吸收了斑球和老菜脯的精華，口味豐富鮮美，最終呈現出魚香四溢的特別口感。烹製廿五年老菜脯蒸斑球岩米需要約 25 分鐘，與西班牙海鮮飯的製作時間相仿。

最後的甜品桂花普洱燉雪梨拼玫瑰花酥，以桂花普洱茶燉雪梨，配搭玫瑰花酥，再以 1992 年梅江陳皮金盞花甘羅漢果茶作為完美句號。整個茗茶宴的設計，不只展現出粵菜廚師的精湛廚藝，更重要是讓賓客體會到中國茶文化的深厚底蘊。

菜單中的食材來自世界各地，如雲南的茶葉、日本的和牛、法國的鴨肝及藍蝦、南非的鮑魚、尼泊爾的岩米等，體現了菜單的國際化和高品質。

茗茶宴不僅強調茶的風味，亦著重茶的健康養生效益。菜單納入菊花、玫瑰、桂花等健康茶種，是炎炎夏日的理想之選。餐廳與茶商合作，嚴選同慶號優質普洱茶全面體驗，讓賓客深入了解製茶及備茶的過程。

茶藝師莫嘉傑先生表示：「普洱茶不僅口感醇厚，更蘊含了豐富的歷史和文化底蘊。此次與同慶號合作，到訪雲南同慶號茶園了解由種植到生產整個流程，我們精心挑選了 2010 年同慶號生茶和熟茶進行搭配，希望通過生熟茶風味的對比，加深客人對普洱茶文化的理解。」

麗晶軒希望透過此次茗茶宴，向年輕一代傳達茶文化的魅力。菜單設計融合創新與傳統，色彩斑斕的食材和精緻的擺盤更能吸引年輕饕客，鼓勵他們以照片捕捉和分享體驗。餐廳還將提供茶藝展示和互動環節，提升賓客的參與度和沉浸感。

麗晶軒行政總廚劉耀輝表示：「作為一家悠久的粵式餐廳，我們不僅秉承傳統，亦融入了創新元素。希望透過此次茗茶宴，讓香港乃至全球的食客，感受到粵菜與茶文化結合的獨特魅力。」

為期一個月的「雲南普洱茗茶宴」每位港幣\$1,238 元，另加一服務費。透過味覺、視覺和文化的多重體驗，賓客將沉醉於雲南普洱茶的絕妙風味之中，感受中國茶文化的深厚底蘊。

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。

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。豐富多元的餐飲饗宴包括 Nobu Hong Kong，麗晶軒，The Steak House，港畔餐廳 Harbourside，大堂酒廊 The Lobby Lounge 以及酒吧 Qura。

請點擊此處下載高清圖片：<https://hongkong.regenthotels.com/image-video-gallery/lai-ching-heen-presents-a-yunnan-pu-er-tea-tasting-menu/>

完

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/>

香港麗晶酒店

經歷全面改造的香港麗晶酒店由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，被《Travel & Leisure》和《Condé Nast Traveler》評選為 2023 年全球最佳新開業酒店之一。佇立於維多利亞港畔，酒店提供 497 間猶如靜謐綠洲般的客房，當中包括 129 間套房，由麗晶體驗顧問為每位客人締造個人專屬體驗，而低調奢華的麗晶薈及珍饌盛宴六種國際餐飲體驗更讓客人肆意奢享珍饈百味。酒店設有空間寬敞的無柱式宴會廳及十間多功能海景大廳，經典白色雲石樓梯和度身打造的活動選項，為客人締造難以忘懷的珍貴時刻。

盡情發掘香港麗晶酒店：<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 於全球擁有十家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、上海外灘、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、深圳、吉達和京都等地籌開九家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。