

丽晶轩 8 月限定云南普洱茗茶宴  
茶香四溢的粤菜之旅



2024 年 7 月 12 日（香港特别行政区）—— 香港丽晶酒店米芝莲二星及黑珍珠二钻粤菜餐厅丽晶轩将于 8 月 1 至 31 日期间呈献「云南普洱茗茶宴」。这场非凡的美馐之旅由餐厅行政总厨刘耀辉、主厨郑文生及茶艺师莫嘉杰悉心策划，向香港及各地食客展现粤菜与茶文化融合的无限创意。

丽晶轩以卓越的粤菜及优雅的用餐环境驰名，透过「云南普洱茗茶宴」，为宾客营造沉浸式体验，深入了解云南普洱茶的文化。三人合作设计的茗茶宴菜单，以普洱茶为灵感，还有利用玫瑰、桂花、菊花等香茗融入菜式之中，展现出有别于传统粤菜的崭新风味。

菜单包含迎宾茶**透天香冷萃气泡茶** - 选用来自安溪的优质黄金桂乌龙茶，加入香港制纯天然龙眼蜜，清爽精致的茶香与龙眼蜜完美融合，带来清爽舒口的品茗体验，为整个茗茶宴揭开序幕。

丽晶经典**脆香四重奏**包括姬松茸雪山包、柚子蟹肉荔枝球、黑椒和牛莲藕酥及茶熏鲍鱼酥。以普洱茶烟熏过的鲍鱼酥，茶香与鲍鱼的鲜味完美结合。**点心四小碟**同样以茶入味，菊普黑蒜烧卖选用菊花和普洱茶，紫芽普洱蓝虾饺则以紫芽普洱茶制作饺皮，色泽亮丽，味道清新。

主菜以茶叶提升食材本身质感：焦香陈皮和牛饼以陈皮增添香气，和牛饼香气四溢；绣球菌炒鹿儿岛和牛巧妙融合两种珍稀食材，口感层次丰富；而以廿五年老菜脯蒸斑球岩米，更是此餐点中最具匠心的一道。岩米是一种珍贵的植物，因其健康的特性而被广泛推崇。岩米不含淀粉质，口感类似西班牙海鲜饭的米饭，但外观更像是有些啡色的珍珠米。它吸收了浓缩的风味，蒸熟后既有营养，又具有独特的口感。此次菜单中特别选用了廿五年的老菜脯，这种食

材近年来开始受到重视。老菜脯经过长时间的发酵和加工，味道浓郁，能够为岩米增添独特的风味。这道菜的重点在于蒸煮过程中，岩米吸收了斑球和老菜脯的精华，口味丰富鲜美，最终呈现出鱼香肉丝的特别口感。烹制廿五年老菜脯蒸斑球岩米需要约 25 分钟，与西班牙海鲜饭的制作时间相仿。

最后的甜品桂花普洱炖雪梨拼玫瑰花酥，以桂花普洱茶炖雪梨，配搭玫瑰花酥，再以 1992 年梅江陈皮金盏花甘罗汉果茶作为完美句号。整个茗茶宴的设计，不只展现出粤菜厨师的精湛厨艺，更重要是让宾客体会到中国茶文化的深厚底蕴。

菜单中的食材来自世界各地，如云南的茶叶、日本的和牛、法国的鸭肝及蓝虾、南非的鲍鱼、尼泊尔的岩米等，体现了菜单的国际化和高品质。

茗茶宴不仅强调茶的风味，亦着重茶的健康养生效益。菜单纳入菊花、玫瑰、桂花等健康茶种，是炎炎夏日的理想之选。餐厅与茶商合作，严选同庆号优质普洱茶全面体验，让宾客深入了解制茶及备茶的过程。

茶艺师莫嘉杰先生表示：「普洱茶不仅口感醇厚，更蕴含了丰富的历史和文化底蕴。此次与同庆号合作，到访云南同庆号茶园了解由种植到生产整个流程，我们精心挑选了 2010 年同庆号生茶和熟茶进行搭配，希望通过生熟茶风味的对比，加深客人对普洱茶文化的理解。」

丽晶轩希望透过此次茗茶宴，向年轻一代传达茶文化的魅力。菜单设计融合创新与传统，色彩斑斓的食材和精致的摆盘更能吸引年轻饕客，鼓励他们以照片捕捉和分享体验。餐厅还将提供茶艺展示和互动环节，提升宾客的参与度和沉浸感。

丽晶轩行政总厨刘耀辉表示：「作为一家悠久的粤式餐厅，我们不仅秉承传统，亦融入了创新元素。希望透过此次茗茶宴，让香港乃至全球的食客，感受到粤菜与茶文化结合的独特魅力。」

为期一个月的「云南普洱茗茶宴」每位港币\$1,238 元，另加一服务费。透过味觉、视觉和文化的多重体验，宾客将沉醉于云南普洱茶的绝妙风味之中，感受中国茶文化的深厚底蕴。

如欲订座，请浏览 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查询，请电邮至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto: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。

点击此处下载高清图片：<https://hongkong.regenthotels.com/image-video-gallery/lai-ching-heen-presents-a-yunnan-pu-er-tea-tasting-menu/>

完

如欲了解更多详情，请联系：

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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，而低调奢华的丽晶俱乐部及珍饌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厘岛、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](http://www.regenthotels.com)。