

香港丽晶酒店大堂酒廊 向 La Maison du Chocolat 朱古力工艺致敬的下午茶体验

2024 年 9 月 27 日（香港）—— 位于香港丽晶酒店的大堂酒廊独家呈献由 La Maison du Chocolat 法国最佳朱古力工艺师之称的 Nicolas Cloiseau 匠心制作的特选甜品和定制蛋糕。这次将会是这位朱古力大师近十年来首度来港，他将会大显身手，一展其制作朱古力、饼点和蛋糕的极致手艺。大堂酒廊坐拥维多利亚港壮丽美景，在此客人可以品尝朱古力工艺师 Nicolas Cloiseau、大堂酒廊主厨 Rajiv Chowdhooory 及香港丽晶酒店行政糕点总厨杨焯贤（Andy Yeung）共同打造的奢华下午茶体验，这将是一场充满艺术和奢华的美食之旅。

由大堂酒廊主厨 Rajiv Chowdhooory 精心制作的诱人餐前小点和手指三文治，每一口都满载多重细腻滋味，尽显厨艺功底。别开生面的椰菜花野生蘑菇提拉米苏破格将泥土风味和幼滑口感互相结合，而一系列手指三文治的口味则包括布里芝士（Brie Cheese）合桃黑松露、带子苹果西芹配顶级鲟龙鱼子酱、集烟熏、辛香及焦脆口味于一身的烟熏和牛（Wagyu Beef Pastrami），以及糅合海陆滋味的苏格兰烟熏鲑鱼配牛油果鲑鱼籽。

由 La Maison du Chocolat 主厨 Nicolas Cloiseau 主理的招牌甜品包括：

Choux Chocolat（朱古力泡芙）：这款诱人的朱古力泡芙由酥皮、可可脆脆、浓郁的 Jivara 朱古力馅、可可碎和云呢拿制成，并以金箔装饰点缀。

Roulé Citron Noisette（榛子柠檬卷）：这款柠檬榛子卷蛋包含精致榛子饼干和轻怡的榛子慕丝夹心，口感绝佳。

Marron Cassis Tartlet（黑加仑子栗子挞）：这款无面粉制作的软绵朱古力挞皮上满载糖渍黑加仑子酱及层层栗子忌廉，美味无比。

经典的英式松饼和可可玛德莲贝壳蛋糕是由行政糕点总厨杨焯贤（Andy Yeung）新鲜烘焙，搭配一小撮入口即化的幼滑凝脂奶油享用。自家制可可玛德莲贝壳蛋糕是一道充满可可风味的臻品，外皮制作精巧，散发阵阵诱人香气，令人难以抗拒。这些美味可口甜点配搭香甜的温梓及馥郁的覆盆子自家制果酱品尝绝配无误。

客人可以按个人喜好选择招牌朱古力饮料、精选高级香茗或即磨咖啡配搭下午茶套餐，而喜欢追求额外享受的客人来说，不妨尝一尝混合伏特加、朱古力利口酒、特浓咖啡及黑朱古力调配而成的 Chocolate Martini 鸡尾酒。

下午茶套餐将于 2024 年 10 月 24 日至 11 月 30 日期间供应，各位朱古力迷万勿错过。请即订座，享受大堂酒廊与 La Maison du Chocolat 的独家联乘体验，两位定价港币\$888，每位港币\$488，另收加一服务费。

La Maison du Chocolat 为每个庆祝时刻增添奢华氛围

无论是庆祝重要时刻或纯粹享受奢华片刻，La Maison du Chocolat精心制作的合桃云呢拿法式蛋糕都将为您带来奢华与精致的享受，绝对能让您各位宾客朋友留下难忘印象。这款手工甜品由合桃软饼干、层层浓郁滑顺的Bahibé朱古力、云呢拿果仁糖、峇里68%黑朱古力慕丝及厚滑合桃制成，每个售价港币\$590（15厘米，可供4至8人享用），于香港丽晶酒店网上商店<https://regenthkshop.com/> 可供选购。让我们一同品味这份奢华的甜蜜享受，共同庆祝美好时刻。

Nicolas Cloiseau —— La Maison du Chocolat 主厨

Nicolas Cloiseau 是 La Maison du Chocolat 卓越工艺和品牌经典滋味的灵魂人物。他将创意注入朱古力及饼点之中，对精湛技艺特别讲究。这位备受尊敬的 La Maison du Chocolat 主厨造诣非凡，对研制朱古力鞠躬尽瘁，因而享誉盛名。Cloiseau 于 1996 年加入 La Maison du Chocolat，自此便成为精品朱古力界的重要人物，并于 2007 年获封法国最佳朱古力工艺师的荣誉。其他奖项包括 Concours Gastronomique of Arpajon 美食大赛及世界朱古力大师赛第的冠军头衔。

Cloiseau 力臻完美，致力打破味道和工艺的界限，他每年试验新配方超过 200 次，确保每款新作糅合优雅的创新风格。Cloiseau 至今仍是 La Maison du Chocolat 不可或缺的重要人物，他以独特的专业知识和源源创意，启迪世界各地的朱古力爱好者。

附加数据

大堂酒廊

致敬朱古力艺术家的下午茶套餐

日期：2024年10月24日至11月30日

时间：星期一至五 下午3时至6时

星期六、日及公众假期 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\$888或每位港币\$488（另收加一服务费）

配搭茶或即磨咖啡（客人自选）

Chocolate Martini 鸡尾酒另加港币\$128

关于 La Maison du Chocolat

La Maison du Chocolat 由目光远大的朱古力大师 Robert Linxe 于1977年创立，是引领精品朱古力界追求精致奢华及卓越手工艺的指路明灯。品牌以其对质量、工艺和创新的承诺闻名遐迩，至今已成为精致品味和优雅的代名词。

La Maison du Chocolat 致力创造卓越的朱古力体验，匠心打造每款产品，将传统与现代艺术融为一体。品牌提供各款朱古力、饼点和季节限定系列，风靡全球朱古力爱好者。

La Maison du Chocolat 在主厨兼法国最佳朱古力工艺师 Nicolas Cloiseau 的领导下，不断打破味道和精致的界限。品牌足迹遍及全球，传承卓越工艺，邀请客人一同投入朱古力的艺术世界。

请下载高解像度图片：<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/image-video-gallery/the-lobby-lounge-presents-a-homage-to-the-artistry-of-chocolate-afternoon-tea-starring-la-maison-du-chocolat-creations/>

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。

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

置身传奇重生的香港丽晶酒店，伫立于维多利亚港畔的专属秘境。酒店在 2024 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为香港最佳城市酒店，并于亚洲 20 家最受欢迎城市酒店中排行第二、全球 100 家最佳酒店排行第七。由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，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饈百味。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。