

香港麗晶酒店大堂酒廊 向 La Maison du Chocolat 朱古力工藝致敬的下午茶體驗

2024 年 9 月 27 日（香港）—— 位於香港麗晶酒店的大堂酒廊獨家呈獻由 La Maison du Chocolat 法國最佳朱古力工藝師之稱的 Nicolas Cloiseau 匠心製作的特選甜品和定製蛋糕。這次將會是這位朱古力大師近十年來首度來港，他將會大顯身手，一展其製作朱古力、餅點和蛋糕的極致手藝。大堂酒廊坐擁維多利亞港壯麗美景，在此客人可以品嚐朱古力工藝師 Nicolas Cloiseau、大堂酒廊主廚 Rajiv Chowdhooory 及香港麗晶酒店行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）共同打造的奢華下午茶體驗，這將是一場充滿藝術和奢華的美食之旅。

由大堂酒廊主廚 **Rajiv Chowdhooory** 精心製作的誘人餐前小點和手指三文治，每一口都滿載多重細膩滋味，盡顯廚藝功架。別開生面的椰菜花野生蘑菇提拉米蘇破格將泥土風味和幼滑口感互相結合，而一系列手指三文治的口味則包括布里芝士（Brie Cheese）合桃黑松露、帶子蘋果西芹配頂級鱈龍魚子醬、集煙燻、辛香及焦脆口味於一身的煙燻和牛（Wagyu Beef Pastrami），以及糅合海陸滋味的蘇格蘭煙燻三文魚配牛油果三文魚籽。

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

Choux Chocolat（朱古力泡芙）：這款誘人的朱古力泡芙由酥皮、可可脆脆、濃郁的 Jivara 朱古力餡、可可碎和雲呢拿製成，並以金箔裝飾點綴。

Roulé Citron Noisette（榛子檸檬卷）：這款檸檬榛子卷蛋包含精緻榛子餅乾和輕怡的榛子慕絲夾心，口感絕佳。

Marron Cassis Tartlet（黑加侖子栗子撻）：這款無麵粉製作的軟綿朱古力撻皮上滿載糖漬黑加侖子醬及層層栗子忌廉，美味無比。

經典的英式鬆餅和可可瑪德蓮貝殼蛋糕是由行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）新鮮烘焙，搭配一小撮入口即化的幼滑凝脂奶油享用。自家製可可瑪德蓮貝殼蛋糕是一道充滿可可風味的臻品，外皮製作精巧，散發陣陣誘人香氣，令人難以抗拒。這些美味可口甜點配搭香甜的溫榨及馥郁的覆盆子自家製果醬品嚐絕配無誤。

客人可以按個人喜好選擇招牌朱古力飲料、精選高級香茗或即磨咖啡配搭下午茶套餐，而喜歡追求額外享受的客人來說，不妨嚐一嚐混合伏特加、朱古力利口酒、特濃咖啡及黑朱古力調配而成的 Chocolate Martini 雞尾酒。

下午茶套餐將於 2024 年 10 月 24 日至 11 月 30 日期間供應，各位朱古力迷萬勿錯過。請即訂座，享受大堂酒廊與 La Maison du Chocolat 的獨家聯乘體驗，兩位定價港幣\$888，每位港幣\$488，另收加一服務費。

La Maison du Chocolat 為每個慶祝時刻增添奢華氛圍

無論是慶祝重要時刻或純粹享受奢華片刻，La Maison du Chocolat精心製作的合桃雲呢拿法式蛋糕都將為您帶來奢華與精緻的享受，絕對能讓您各位賓客朋友留下難忘印象。這款手工甜品由合桃軟餅乾、層層濃郁滑順的Bahibé朱古力、雲呢拿果仁糖、峇里68%黑朱古力慕絲及厚滑合桃製成，每個售價港幣\$590（15厘米，可供4至8人享用），於香港麗晶酒店網上商店<https://regenthkshop.com/> 可供選購。讓我們一同品味這份奢華的甜蜜享受，共同慶祝美好時刻。

Nicolas Cloiseau — La Maison du Chocolat 主廚

Nicolas Cloiseau 是 La Maison du Chocolat 卓越工藝和品牌經典滋味的靈魂人物。他將創意注入朱古力及餅點之中，對精湛技藝特別講究。這位備受尊敬的 La Maison du Chocolat 主廚造詣非凡，對研製朱古力鞠躬盡瘁，因而享譽盛名。Cloiseau 於 1996 年加入 La Maison du Chocolat，自此便成為精品朱古力界的重要人物，並於 2007 年獲封法國最佳朱古力工藝師的榮譽。其他獎項包括 Concours Gastronomique of Arpajon 美食大賽及世界朱古力大師賽第的冠軍頭銜。

Cloiseau 力臻完美，致力打破味道和工藝的界限，他每年試驗新配方超過 200 次，確保每款新作糅合優雅的創新風格。Cloiseau 至今仍是 La Maison du Chocolat 不可或缺的重要人物，他以獨特的專業知識和源源創意，啟迪世界各地的朱古力愛好者。

附加資料

大堂酒廊

致敬朱古力藝術家的下午茶套餐

日期：2024年10月24日至11月30日

時間：星期一至五 — 下午3時至6時

星期六、日及公眾假期 —

中午12時至下午3時（第一時段） | 下午3時至6時（第二時段）

價錢：兩位港幣\$888或每位港幣\$488（另收加一服務費）

配搭茶或即磨咖啡（客人自選）

Chocolate Martini 雞尾酒另加港幣\$128

關於 La Maison du Chocolat

La Maison du Chocolat 由目光遠大的朱古力大師 Robert Linxe 於1977年創立，是引領精品朱古力界追求精緻奢華及卓越手工藝的指路明燈。品牌以其對品質、工藝和創新的承諾聞名遐邇，至今已成為精緻品味和優雅的代名詞。

La Maison du Chocolat 致力創造卓越的朱古力體驗，匠心打造每款產品，將傳統與現代藝術融為一體。品牌提供各款朱古力、餅點和季節限定系列，風靡全球朱古力愛好者。

La Maison du Chocolat 在主廚兼法國最佳朱古力工藝師 Nicolas Cloiseau 的領導下，不斷打破味道和精緻的界限。品牌足跡遍及全球，傳承卓越工藝，邀請客人一同投入朱古力的藝術世界。

請下載高解像度圖片：<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。

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

置身傳奇重生的香港麗晶酒店，佇立於維多利亞港畔的專屬秘境。酒店在 2024 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為香港最佳城市酒店，並於亞洲 20 家最受歡迎城市酒店中排行第二、全球 100 家最佳酒店排行第七。由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，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饈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。