

## 難以忘懷的聖誕慶典

饕餮盛宴、尊享假期住宿與獨特節日佳品 盡在香港麗晶酒店  
(早鳥優惠！立即預訂享獨家折扣預訂節日餐飲體驗)

2024年11月4日(香港) — 親臨香港麗晶酒店，體驗與眾不同的聖誕節日慶典！  
入住香港麗晶酒店，在恬靜的維多利亞港畔細味節日盛宴，享受非凡的假日時光，締造珍貴回憶。  
客人可在聖誕燈飾的閃爍燈海映照下，與家人朋友聚首一堂，共慶節日伴隨的優雅溫暖時刻。

酒店珍饈盛宴旗下六間餐飲場所匯萃各式風味的美食佳餚，客人可盡情沉浸在由廚藝團隊精心炮製的極品珍饈之中，必定令假期加倍難忘。客人另可發掘獨特的送禮佳品，獻上節日祝福。

### 探索謐意奢華的專屬秘境



置身維多利亞港畔的鬧市綠洲，探索獨具匠心的恬靜空間，盡顯時尚低調奢華，為客人留下永誌難忘的節日回憶。

2024年12月1日至2025年2月28日期間入住酒店一晚，尊享一系列愉悅禮遇涵蓋迎賓飲品及港幣\$1,000餐飲消費淨額。早上甦醒之際，客人可到港畔餐廳享用豐盛的雙人自助早餐，以滋味美食開展新一天。

此優惠受條款及細則約束，需提前預訂，優惠視乎房間及餐廳供應情況而定(指定日子不適用)。  
港幣\$1,000餐飲消費淨額適用於客人自選的酒店珍饈盛宴餐廳及酒吧(不適用於迷你酒吧及住房餐飲)。  
如需更多資訊和預訂，請致電+852 2313 2333或傳送電郵至 [reservations.regenthk@ihg.com](mailto:reservations.regenthk@ihg.com) 與我們聯絡。

### 節日感官盛宴



## 大堂酒廊

大堂酒廊是城中觀賞香港島和維多利亞港璀璨節日燈飾的最佳地點之一，醉人光華透過餐廳落地玻璃窗映入眼簾。今個 12 月，客人可前來享受節慶滋味菜單，感受節日氣氛。不容錯過的佳餚包括鵝肝凍批、南瓜濃湯、烤火雞卷及零陵香豆黑森林撻。

行政糕點總廚楊焯賢 (Andy Yeung) 及大堂酒廊主廚 Rajiv Chowdhury 亦會聯手打造特色節日下午茶，多款賣相精巧優雅的甜品包括 Tonka Cherry (零陵香豆車厘子)、Chestnut Clementine (栗子柑橘) 及 Pistachio Vanilla (開心果雲呢拿)，為偏愛低調慶節的客人精心而設：

- **Tonka Cherry (零陵香豆車厘子)** 融合內含零陵香豆的雲呢拿慕絲、酒漬車厘子醬、濃郁的 Guanaja 70% 黑朱古力忌廉，以及香濃的朱古力海綿蛋糕，帶來豐富的層次感。
- **Pistachio Vanilla (開心果雲呢拿)** 由純正的開心果慕絲、自家製的開心果脆糖、馬達加斯加雲呢拿焦糖布甸，以及精緻的瑪德蓮貝殼蛋糕巧妙結合而成，讓人陶醉於其香氣四溢的滋味。
- **Chestnut Clementin (栗子柑橘)** 材料包括栗子慕絲、清新的柑橘蛋白霜、厚滑的白朱古力、栗子海綿蛋糕和榛子曲奇，帶來獨特的風味享受。

電影感十足的除夕夜將會在大堂酒廊徐徐上演，屆時現場備有現場音樂表演，令人嘆為觀止的香港天際線將化身成迷人佈景，與客人一起倒數迎接 2025 年到來。

## The Steak House

The Steak House 為客人呈獻多重感官的用餐體驗，提供由主廚 Amine Errkhis 從全球各地精心挑選的頂級牛扒、饒富創意的頭盤和配菜、琳瑯滿目的沙律吧、令人一試難忘的甜品，以及精選葡萄酒。12 月 25 至 26 日期間，The Steak House 誠邀客人前來品嚐節日早午餐及五道菜節日晚宴，特別適合與家人分享佳節喜悅。除夕晚宴將提供魚子醬慶祝，客人亦不要錯過元旦早午餐，延續歡樂的節慶氛圍！

## 港畔餐廳

港畔餐廳以熙來攘往的環球市集為靈感，提供豐盛的早、午、晚自助餐，是節日假期聚會的奢華地點之選。餐廳將於特定的晚上提供聖誕應節美食，如無花果鵝肝凍批、龍蝦鉗配普羅旺斯燉菜及白毛豬火腿伴哈密瓜。屆時每位品嚐平安夜及聖誕晚餐的客人將可享用 10 克魚子醬及冷盤阿拉斯加帝王蟹。

## 麗晶軒

香港麗晶酒店享負盛名的米芝蓮二星餐廳麗晶軒將於 12 月推出精美節日套餐慶賀佳節，呈獻由行政總廚劉耀輝先生及主廚鄭文生先生主理的精緻粵菜，包括蟹皇白玉蒸北海道帶子，以及上湯焗開邊龍蝦等。

## Nobu Hong Kong

Nobu 由名廚松久信幸創立，呈獻滿載鮮味及糅合秘魯元素的料理。在平安夜及聖誕節期間，客人可一嚐節日早午餐及特色 Omakase 料理晚宴，投入 Nobu 風格美食的迷人國度。除夕當晚，客人享受特色料理體驗後，便可在維多利亞港和絢麗的香港天際線美景之中倒數喜迎新歲。

## Qura Bar

Qura Bar 致力為奢華譜寫全新定義，提供各式精選稀有烈酒、葡萄酒及雪茄（酒吧另設有專用雪茄房），伴以豐富小食及維港醉人美景。節日晚宴套餐將於 12 月 24 及 25 日期間供應；除夕夜當晚，光臨 Qura Bar 倒數迎接 2025 年，盡享多款別緻雞尾酒及勢必成為城中焦點的現場音樂表演。

渴望享受私人專屬慶祝活動的客人，可以預訂麗晶軒、Nobu Hong Kong 或 The Steak House 的優雅私人廂房，尊享精心策劃的用餐體驗。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/festive-celebration/>。如有查詢，請電郵至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

## 節日晶喜：送禮夢成真



行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）匠心製作一系列自家製聖誕美點，包括奢華的聖誕樹幹蛋糕、各式蛋糕和糕點，讓客人與摯愛一同分享滋味。應節的樹幹蛋糕口味包括 **Tonka Cherry**（零陵香豆車厘子），豐富的零陵香豆慕絲加入奢華的 **GUANAJA 70%** 黑朱古力及令人無比滿足的榛子脆脆；**Pistachio Vanilla**（開心果雲呢拿）則由純正的開心果慕絲、自家製開心果脆糖及香氣芬芳的馬達加斯加雲呢拿製作而成。

客人除了可前往位於大堂酒廊的精美糕點櫃選購以珠寶作為創作靈感的繽紛糕點應節。在節日網上商店 (<https://regenthkshop.com/>) 訂購聖誕糕點，例如以栗子慕絲、清新的柑橘蛋白霜及厚滑的白朱古力精心製作的 **Mont Blanc Tart**（法式栗子撻），細味主廚 **Andy** 的美味創作，感受節日魔力！

### 早鳥優惠！11月15日前以獨家折扣預訂節日餐飲體驗

今個節日，客人可以獨家早鳥優惠價錢預訂香港麗晶酒店珍饈盛宴餐飲勝地的節慶體驗，萬勿錯過！無論是與親朋或摯愛慶祝，立即訂座並全額付款，即可以 **85折** 特惠價錢享受節日饗宴，在奢華氛圍之中細味精緻佳餚，締造難忘回憶。

*\*早鳥優惠按餐廳供應情況而定，香港麗晶酒店保留隨時修改條款與細則的權利，恕不另行通知。如有任何爭議，香港麗晶酒店保留最終決定權。*

按此了解更多節日禮遇：

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/festive-celebration/>

請下載高解像度圖片：

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/image-video-gallery/%e9%9b%a3%e4%bb%a5%e5%bf%98%e6%87%b7%e7%9a%84%e8%81%96%e8%aa%95%e6%85%b6%e5%85%b8/>

## 附錄

### 大堂酒廊

#### 節日午餐

**2024年12月1至31日 (12月24至25日除外)**

時間：中午12時至下午2時30分

價錢：每位港幣\$468

#### 節日下午茶

**2024年12月1至31日 (12月24至25日除外)**

時間：星期一至五 下午3時至晚上6時

星期六至日 中午12時至晚上6時

價錢：兩位港幣\$998

**2024年12月24及25日**

時間：中午12時至下午2時30分  
下午3時至晚上5時30分

價錢：每位港幣\$688 | 兩位港幣\$1,288  
價錢包括每位賓客焙茶氣泡茶兩杯

**節日四道菜晚餐****2024年12月24及25日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：晚上6時至11時

價錢：成人每位港幣\$1,488

包一杯香檳

小童每位港幣\$788 (4-11歲)

包一杯非酒精的飲品

設現場音樂表演

**除夕五道菜晚餐****2024年12月31日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：晚上6時至跨年倒數

價錢：成人每位港幣\$2,288

包一杯香檳

小童每位港幣\$1,388 (4-11歲)

包一杯非酒精的飲品

**最低消費  
(不設預訂)**

時間：晚上10時至跨年倒數

價錢：每位港幣\$800

設現場音樂表演至跨年倒數

**港畔餐廳****節日自助午餐****2024年12月1至24日 | 12月26至31日**

星期一至五

時間：中午12時至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$598 | 小童每位港幣\$358(4-11歲)

星期六、日及公眾假期

時間：中午12時至下午3時

價錢：成人每位港幣\$758 | 小童每位港幣\$458(4-11歲)

**2024年12月25日**

時間：中午12時至下午3時

價錢：成人每位港幣\$988 | 小童每位港幣\$598(4-11歲)

**元旦自助午餐****2025年1月1日**

時間：中午12時至下午3時

價錢：成人每位港幣\$798 | 小童每位港幣\$478(4-11歲)

**節日自助晚餐****2024年12月1至23日、12月26至30日**

星期日至五

時間：晚上6時至10時

價錢：成人每位港幣\$1,088 | 小童每位港幣\$658(4-11歲)

星期六

時間：下午5時30分至晚上8時(第一輪)

晚上8時30分至晚上11時(第二輪)

價錢：成人每位港幣\$1,088 | 小童每位港幣\$658(4-11歲)



**2024年12月24日至25日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：下午5時30分至晚上8時(第一輪)

晚上8時30分至晚上11時(第二輪)

價錢：成人每位港幣\$1,588 | 小童每位港幣\$958(4-11歲)

**除夕自助晚餐**

**2024年12月31日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：下午5時30分至晚上8時(第一輪)

價錢：成人每位港幣\$1,488 | 小童每位港幣\$898(4-11歲)

時間：晚上8時30分至跨年倒數(第二輪)

價錢：成人每位港幣\$2,088

包一杯香檳

小童每位港幣\$1,258(4-11歲)

**飲品套餐**

啤酒及果汁套餐：每位港幣\$168

兩小時無限暢飲精選啤酒、康普茶、果汁及汽水

氣泡酒套餐：每位港幣\$298

兩小時無限暢飲氣泡酒、精選紅白餐酒、精選啤酒、康普茶、果汁及汽水

香檳套餐：每位港幣\$498

兩小時暢飲香檳、清酒、精選紅白餐酒、精選啤酒、康普茶、果汁及汽水

**The Steak House**

**周末半自助午餐**

**12月每星期日(12月25及26日除外)**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$1,188

小童每位港幣\$788(4-11歲)包括無限暢飲橙汁及汽水

**節日半自助午餐**

**2024年12月25及26日**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$1,688 包一杯香檳及無限暢飲橙汁及汽水

小童每位港幣\$988(4-11歲)包含無限暢飲橙汁及汽水

升級餐飲配搭：每位港幣\$298

可享用無限暢飲品酒師精選氣泡酒、紅及白餐酒(至下午2時30分)

升級精選飲品：每位港幣\$468

可享用無限暢飲品酒師精選香檳、紅及白餐酒(至下午2時30分)

**節日五道菜晚餐**

**2024年12月1日至30日(12月24及25日除外)**

時間：晚上6時至11時

價錢：成人每位港幣\$1,688 | 設有兒童菜單

價格包括享用沙律吧

升級菜單搭配葡萄酒：每位港幣\$688

\*另設精選單點菜單

**2024年12月24及25日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：晚上6時至11時

價錢：成人每位港幣\$2,588 包一杯香檳  
小童每位港幣\$1,588(4-11歲)

\*價格包括享用沙律吧

**2024年12月31日**

*\*11月15日前預訂可享15%優惠*

時間：晚上6時至跨年倒數

價錢：成人每位港幣\$2,988 包一杯香檳  
小童每位港幣\$1,888(4-11歲)

\*價格包括享用魚子醬及沙律吧

**元旦半自助午餐**

**2025年1月1日**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$988

小童每位港幣\$688(4-11歲)包含無限暢飲橙汁及汽水

升級餐飲配搭：每位港幣\$298

享用無限暢飲品酒師精選氣泡酒、紅及白餐酒（至下午2時30分）

**私人廂房可供預訂**

星期日至四

價錢：港幣\$12,800（最多可容納8位賓客），  
每增加一位賓客為港幣\$1,600

星期五至六

價錢：港幣\$16,000（最多可容納8位賓客），  
每增加一位賓客為港幣\$2,000

2024年12月24日至25日及31日

最低消費為港幣\$20,000

**Nobu Hong Kong**

**節日半自助午餐**

**12月每星期六**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$988

小童每位港幣\$588(4-11歲)

**2024年12月25及26日**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$1,388

小童每位港幣\$688(4-11歲)

升級餐飲配搭：每位賓客港幣\$538，享用無限暢飲精選高級香檳及其他飲料

**元旦半自助午餐**

**2025年1月1日**

時間：早上11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$1,388

小童每位港幣\$688(4-11歲)

## Omakase 菜單

**2024 年 12 月 1 至 30 日(12 月 24 及 25 日除外)**

時間：晚上 6 時至 11 時

價錢：五道菜 每位港幣\$1,588

七道菜 每位港幣\$1,888

\* 另設精選單點菜單

**2024 年 12 月 24 及 25 日**

*\*11 月 15 日前預訂可享 15%優惠*

時間：晚上 6 時至 11 時

價錢：七道菜 成人每位港幣\$2,188

包一杯香檳

小童每位港幣\$1,088(4-11 歲)

升級餐飲配搭：每位賓客港幣\$888，享用無限暢飲精選高級香檳及清酒

**2025 年 12 月 31 日**

*\*11 月 15 日前預訂可享 15%優惠*

時間：晚上 6 時至跨年倒數

價錢：七道菜 成人每位港幣\$2,988

包一杯香檳

小童每位港幣\$1,688(4-11 歲)

升級餐飲配搭：每位賓客港幣\$888，享用無限暢飲精選高級香檳及清酒

私人廂房可供預訂

價錢：最低消費為港幣\$15,000

## Qura Bar

節日四道菜晚餐  
(Dining Room 用餐區)

**2024 年 12 月 1 至 30 日(12 月 24 及 25 日除外)**

時間：下午 5 時 30 分後

價錢：每位港幣\$1,080

\*另設精選單點菜單

**2024 年 12 月 24 及 25 日**

*\*12 月 15 日前預訂可享 15%優惠*

時間：下午 5 時 30 分後

價錢：五道菜 每位港幣\$1,880

包一杯香檳

設現場 DJ 表演

除夕餐桌套餐

**2024 年 12 月 31 日**

時間：下午 5 時 30 分至跨年倒數

### 標準餐枱

價錢：每張 4 位坐桌最低消費為港幣\$3,000

(12 月 15 日前預訂送香檳一瓶)

額外賓客的最低消費為每位港幣 HK\$600，每桌最多可容納 6 位賓客

### 高級餐枱

價錢：每張 4 位坐桌最低消費為港幣\$5,000

(12 月 15 日前預訂送香檳一瓶)

額外賓客的最低消費為每位港幣 HK\$600，每桌最多可容納 6 位賓客

\*Dining Room 用餐服務將於除夕夜暫停

設現場 DJ 表演由 8 時 30 分起至跨年倒數

單次入場門票  
(不設餐枱)

價錢：淨價港幣\$600 及包 1 杯迎賓香檳

**麗晶軒**

節日六道菜午餐

**2024 年 12 月 1 至 31 日**

時間：中午 12 時至下午 2 時 30 分

價錢：成人每位港幣\$828

設有兒童菜單

\*另設精選單點菜單

節日八道菜晚餐

**2024 年 12 月 1 至 30 日(12 月 24 至 25 日除外)**

時間：晚上 6 時至 10 時

價錢：成人每位港幣\$1,888

設有兒童菜單

\*另設精選單點菜單

**2024 年 12 月 24 至 25 日**

時間：晚上 6 時至 10 時

價錢：成人每位港幣\$2,288

設有兒童菜單

**2024 年 12 月 31 日**

時間：晚上 6 時至跨年倒數

價錢：成人每位港幣\$3,688

小童每位港幣\$2,088(4-11 歲)

\*以上價格另收加一服務費

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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://www.regenthotels.com)。