

意饗港畔：*Ciro d'Italia*
2025年2月10日至4月6日



2025年1月24日（香港）— 香港麗晶酒店廚藝總監 **Ciro Petrone** 以三大單車環賽之一的環意單車賽 *Giro d'Italia*（*Tour of Italy*）為靈感，推出 *Ciro d'Italia* 非凡美食之旅，帶領客人走訪其故鄉意大利。這場自助餐饗宴匯聚意大利各地滋味佳餚，每道匠心烹調的美饌滿載意式文化的傳統精髓和熱情。

來自富有陽光和海洋的拿坡里，**Ciro** 在兒時觀察母親熟練地在廚房製作意大利麵和海鮮，這段經歷塑造了他獨特的烹飪風格——以現代手法烹調意大利經典菜餚，同時保留令人舒心的家常味道。

香港麗晶酒店廚藝總監 **Ciro Petrone** 表示：「意大利美食始於頂級食材，每個番茄、每滴橄欖油、每件巴馬臣芝士都訴說著關於傳統、品質和熱誠的故事。港畔餐廳遂將這些故事和意式風味生動地活現眼前——這趟旅程由意大利熙來攘往的繁華街道出發，穿梭至香港的心臟地帶，當中不僅涉及美食，而是一場歌頌意大利美饌的地道慶典。港畔餐廳將意大利精神注入每道菜餚之中，讓這些簡單的食材珍品轉化為超凡體驗。」

2月10日至4月6日期間（2月14日除外），客人可於港畔餐廳開展美食歷險，從意粉到薄餅，品嚐意式滋味的精髓。港畔餐廳以呈獻沉浸式國際自助餐體驗聞名，薈萃世界各地墟市的風味和香氣，讓客人身臨其境地感受箇中的活力。



意式番茄燉蛋（Uova al Purgatorio）是自助餐的一大亮點，這道豐盛的菜餚靈感源自拿坡里的熱鬧街道，使用番茄、芳香橄欖油、紅椒和香蒜等食材，搭配意式麵包作為蘸醬，炮製出療癒的意大利家常菜味道。

廚藝總監 **Ciro** 更在意大利巴馬臣芝士輪中，加入了具個人風格的薯仔意大利麵。他首先用甘筍、西芹、車厘茄及薯仔熬煮出風味十足的湯底，然後將熱騰騰的意大利粉放入芝士輪中拌勻。港畔餐廳的廚藝團隊隨後加入大量巴馬臣芝士、煙燻芝士及少許松露，為客人帶來暖心的美味體驗。

說到意大利美食慶典，經典的拿坡里瑪格麗特（Margherita）薄餅當然必不可少。薄餅底香脆耐嚼，鋪滿水牛芝士和巴馬臣芝士，並搭配新鮮番茄和羅勒，是一道對簡單新鮮食材的致敬之作。

為了配搭是次饗宴，來自意大利 Corigliano 的 Qura Bar 酒吧經理 **Gennaro Pucci** 特意調配了三款招牌雞尾酒：Limoncello Spritz、Tutti Frutti 及 Negroni Del Marinaio。

香港麗晶酒店行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）及其團隊則為嗜甜一族精心製作一系列經典意式甜品，包括提拉米蘇（Tiramisu）、西西里奶酪卷（Cannoli）及意大利泡芙（Zeppole）。

他還特別推出含羞草蛋糕（Mimosa Cake），口感輕怡的海綿蛋糕加入檸檬和雲呢拿，每層蛋糕之間注滿法式牛油忌廉（Crème Diplomat），頂層再鋪上幼滑忌廉。根據意大利傳統，這款蛋糕用以慶祝婦女節（2025年3月8日），當地女性會在這天收到一條含羞草。

為了進一步昇華體驗，港畔餐廳將隆重展出一輛意大利製造的 Vespa Primavera，藉以襯托精心策劃的多款自助餐美饌。這款限量版 Vespa Primavera 150 紀念 Vespa 品牌成立 75 週年，將其標誌性設計與現代細節及 Vespa 的深厚傳統互相結合，為這趟難忘的美食之旅增添一抹永恆的意式風情與魅力。

廚藝總監 **Ciro** 指：「Vespa Primavera 150 體現意大利的探索精神和『美滿生活』（La Dolce Vita），正如港畔餐廳推出的菜餚一樣，以味道、傳統和風格展現意大利的精髓和真諦。」

請下載圖片：<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/image-video-gallery/%e6%84%8f%e9%a5%97%e6%b8%af%e7%95%94%ef%bc%9aciro-ditalia/>

意饗港畔：Ciro d'Italia

2025年2月10日至4月6日期間供應，2月14日除外。

港畔餐廳	營業時間	價目表
自助午餐	星期一至五 中午 12 時至下午 2 時 30 分	成人 \$558 小童 \$318
	星期六、星期日及公眾假期 中午 12 時至下午 3 時	成人 \$698 小童 \$418
自助晚餐	星期一至四 下午 6 時至晚上 10 時	成人 \$958 小童 \$558

	星期六及公眾假期 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）	成人 \$998 小童 \$598
	星期五至日 下午 6 時至晚上 10 時	成人 \$998 小童 \$598

*營業時間及價目如有更改，恕不另行通知。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/> 進行訂座。

如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電+852 2313 2313 與餐廳預訂部聯絡。

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。

###

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 9109 7552 | 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/>

關於香港麗晶酒店

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，而低調奢華的麗晶俱樂部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 。