

优雅献礼，献给母亲
在香港丽晶酒店，向挚爱的她致上最深的敬意



2025 年 4 月 16 日（香港）— 香港丽晶酒店珍饌盛宴精心准备了多款难忘的餐饮体验，让客人能与最重要的她共度洋溢着优雅与美味的母亲节。

从大堂酒廊的暖心下午茶、港畔餐厅的丰盛自助餐，到入选《香港澳门米其林指南》推荐的 **The Steak House** 母亲节午餐，或是在 **Qura Bar** 小酌一杯，让客人能在优雅的氛围中静静品味每一口恬淡的滋味，并享受与母亲共享的珍贵时光。

若想给母亲一个非凡的享受，可以品味屡获殊荣的丽晶轩所呈献的精致粤菜，于 5 月 10 日和 11 日享用由行政总厨刘耀辉先生及主厨郑文生主理的六道菜午餐或八道菜晚餐。午餐的亮点包括厨师点心拼盘中的原只鲍鱼海鲜脆芋盒、蟹皇蒸烧卖、玫瑰上素饺；而晚上的菜单则有脆酿鲜蟹盖、蒜片绣球菌爆鹿儿岛和牛、蚝皇鲍鱼伴脆皮海参及其他美味佳肴。

丽晶轩母亲节特意炮制的特饮——「**A Bloom of Gratitude**」，融合了苦瓜、茉莉、菠萝和柑橘风味，既可以作为美味的鸡尾酒，也可以作为迷人的无酒精饮品。

此外，**Nobu Hong Kong** 诚邀客人于 5 月 10 日及 11 日享用沉浸式厨师发办的晚餐，庆祝母亲节。菜品包括白虾刺身他他、新派刺身、特选寿司配花胶清汤、烩龙虾日本西红柿清汤等，每一道菜都将为她的节日增添难忘的回忆。

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

如有查询，请电邮至 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饌盛宴

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。

请按此下载高清图片：<https://flic.kr/s/aHBqjC8Nbe>

丽晶母亲节珍饈盛宴详情：https://hongkong.regenthotels.com/wp-content/uploads/sites/266/2025/04/2025-Mothers-Day-Program_SC.pdf

###

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/>

关于香港丽晶酒店

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。