

细味美馔：香港丽晶酒店与台北晶华酒店联手呈献 获 CNN 推崇的「台北最佳牛肉面」



2025 年 4 月 9 日（香港）— 香港丽晶酒店与台北晶华酒店联手呈献俘虏无数味蕾的得奖牛肉面，向台式美食的丰富风味和悠久传统致敬。这款深受喜爱的经典佳肴以其舒心滋味及卓越品质著称，将于 4 月 28 日至 5 月 20 日在大堂酒廊，以及 4 月 28 日至 6 月 30 日在港畔餐厅隆重登场。

在 4 月 28 日和 29 日，台北晶华酒店的中餐行政主厨蔡少华，以及西餐厨艺总监林显威，将于香港丽晶酒店的港畔餐厅展现绝佳料理。

台北晶华酒店的招牌**冠军清炖牛肉面**于 2015 年获 CNN 评为「台北最佳牛肉面」，彰显台湾烹饪艺术精髓。牛肉面汤底由大量牛骨熬煮而成，加入逾十款香料调味，并于 2012 年第八届台北国际牛肉面节中荣获冠军，自此享誉全球。

汤底是这碗美味牛肉面的灵魂所在，传统牛肉面一般以本地牛腩熬制汤底，而台北晶华酒店厨师却打破传统改用澳洲牛骨，骨髓经慢火炖煮后融入汤中，释出饱和口感，注入令人满足的浓郁风味。澳洲牛骨的独特之处在于其温和清新的味道，草饲牛为汤底增添淡淡清新牧草香气，与偏于水性的天然油脂相得益彰。

试想像一下这种滋味感觉 —— 鲜嫩的澳洲牛腱心入口即化，面条吸收满满的汤汁精华，嚼劲十足。然而，这款得奖菜式岂止于此，美味可口的炖牛肉配上山苏叶和带有泥土气息的野生香菇，令味道更具丰富层次。

炮制这款滋味汤底的其中一个秘诀在于细致入微的准备工夫。熬汤前先把牛骨髓去除，以确保汤底没有多余腥味。牛腱心需要放入原汤再次炖煮，令其风味得以尽释，味道自然更上一层楼。

港畔餐厅和大堂酒廊同时推出由台北晶华酒店主理的**晶华红烧牛肉面**，为渴望品尝破格风味的客人呈献美馔体验。要制作这道精致家常菜，厨师首先把洋葱、葱、姜和辣椒炒香，然后放入嫩滑多汁的美国牛肋骨及牛筋拌炒，肉味香浓。接下来，厨师会将酱油、米酒和蚝油巧妙混合，为牛肉调味上色，再加入甜菜为面食添上天然甜味。汤底是由牛骨及超过十六种香草和香料熬

煮而成的心血之作，香气四溢，单是汤头本身已经是一道舒心餐点。喜爱追求强烈风味的食客则可挑战**铁人麻辣牛肉面**，绝对是不二之选。

台北晶华酒店三款招牌牛肉面将于 4 月 28 日至 5 月 20 日于大堂酒廊供客人单点享用，定价为 HKD 298，另可加配台北晶华酒店的桂花冻顶香槟乌龙茶或东方美人冷泡茶。

三款招牌牛肉面亦于 4 月 28 日至 6 月 30 日在港畔餐厅的自助午餐和晚餐限量供应，届时客人可即席挑选心仪的牛肉面口味。这款荟萃台湾得奖牛肉面多重风味的地道美食，必定让人回味无穷。

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。所有价格另加收 10% 服务费。受条款及细则约束。

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。

请按此下载高清图片: <https://flic.kr/s/aHBqjC8gv6>

###

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/>

关于台北晶华酒店

台北晶华酒店坐落于充满活力的中山区，该区被《Time Out》杂志评选为 2023 年「全球最酷的 40 个街区」之一。这里以其丰富的文化氛围闻名，提供多样化的娱乐、购物与餐饮选择，是城市中最具活力的金融、零售与文化重心。作为台湾首间获得 EarthCheck 认证的饭店，台北晶华酒店除了提供宾客细腻贴心的住宿体验，也始终坚持永续发展的承诺。

酒店拥有 538 间宽敞舒适的客房，馆内丰富的公共设施包括沐兰 Spa、健身俱乐部、三温暖、顶楼温水游泳池，以及八间中西日式美食餐厅。挑高的大型宴会厅与九间精致的多功能会议室，能满足商务会议到鸡尾酒会等各类型活动的需求。位于地下一、二楼的「丽晶精品」，网罗超过 50 家全球顶级时尚品牌，为国际高端旅客打造专属的尊荣购物体验。台北晶华酒店卓越的服务与设施，在国际奖项中获奖连连，亦是许多世界级政商名流与影视巨星莅临台北时的首选下榻饭店。

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，而低调奢华的丽晶俱乐部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。

关于台北晶华酒店 中餐行政主厨 — 蔡少华

担任晶华轩餐厅主厨 11 年的蔡少华师傅，16 岁入行、厨艺生涯从烧腊学徒开始，后来，蔡师傅进入了顶级粤菜餐厅--新同乐、开始接触鲍鱼、龙虾...等顶级食材，学习如何挑选、如何料理，一步一步将根基扎稳、吸取广东菜的厨艺精髓。1992 年，他首次加入台北晶华酒店麾下，于当时位于一楼的粤菜餐厅采逸楼工作；2004 年，蔡师傅受邀进入花莲美仑大饭店担任中餐餐厅副主厨，两年后，凭着专精的厨艺与创意、升任为中餐餐厅主厨。2012 年，他再次加入台北晶华酒店，担任晶华轩餐厅的主厨，并完成多次海内外的名厨客座活动，同时致力于推广晶华最负盛名的冠军牛肉面。2023 年凭借其出色的中餐料理技艺，升任为台北晶华酒店宴会厅行政主厨，2024 年更被拔擢为台北晶华酒店中餐行政主厨，将历练了近二十年的厨艺功力发扬光大，带领晶华的中餐宴饮团队走向更宏大的舞台。

关于台北晶华酒店 西餐厨艺总监 — 林显威

林显威 (Michael) 师傅现年 48 岁，为台北晶华酒店西餐厨艺总监，负责管理、统筹及规划台北晶华酒店全馆西餐餐厅的菜色内容并确保出餐质量一致。厨艺经历近 25 年的他，曾协助许多餐厅的开幕及筹备事宜，并精通各式西餐料理，是位极具创意、手艺精湛的师傅。24 岁才出道的林显威师傅，凭借着对餐饮的热情与认真不懈的态度，短短几年、即于台北远东饭店的马可波罗餐厅升格为副主厨；之后，并曾于台北维多利亚酒店担任西餐厅主厨一职。2012 年，林显威师傅加入台北晶华酒店、先于 azie 餐厅掌杓担任主厨，曾与世界各地的米其林主厨交流、并创作出多款受到饕客好评不断的隽永佳肴，接着于 2019 年转调至二楼 Robin's Kitchen，协助铁板烧及牛排馆筹备重新开幕事宜。2021 年，前往台北万豪 Inge's 餐厅担任主厨一职，

2023 年正式回归台北晶华酒店担任西餐厨艺总监，期望以更精进及新颖的技术带领团队迈向崭新的道路。