

細味花藝匠心 香港麗晶酒店大堂酒廊呈獻全植物性下午茶體驗  
國際知名甜點大師加藤峰子載譽回歸 打造純素花藝甜點之旅

- 「亞洲最佳甜品師」加藤峰子匠心呈獻期間限定全植物性下午茶，糅合意式精緻工藝與詩意季節美學。
- 這場可品嚐的芳香旅程，對自然、工藝與情感的禮讚，體現香港麗晶酒店對可持續發展與當代奢華的持續承諾。



高清圖片及菜單：<https://bit.ly/4kdvaAN>

2025 年 6 月 12 日（香港）— 香港麗晶酒店大堂酒廊呈獻全植物性下午茶「L'Alchimia dei Profumi」（意為「香氣的煉金術」），結合香氣、記憶與可持續理念，讓下午茶化為一場可品嚐的藝術之旅。此菜單由榮獲《亞洲 50 最佳餐廳》評選為 2024 年度「亞洲最佳甜品師」殊榮的加藤峰子主理，巧妙融合植物性甜點與感官敘事。

這場與別不同的下午茶體驗由香港麗晶酒店行政糕點總廚楊焯賢精心呈現，鹹點部分則由廚藝總監 Rajiv Chowdhury 打造。全植物性下午茶將於 2025 年 6 月 11 日至 7 月 31 日限定登場，為賓客帶來一場綠意交織、滋養身心靈的夏日餐飲藝術體驗，並在維港景緻環繞下，享受專屬的寧靜時光。

## 一場植根於理念與創意的合作

香港麗晶酒店作為負責任酒店徽章得主，在可持續發展、賓客福祉與社區參與等層面深獲認可，符合超過 100 項相關的嚴格標準。這項認可亦印證酒店對洲際酒店集團「明日方州」計劃的持續承諾，致力於在未來十年內，為員工、社區和地球帶來積極影響。

這次與加藤峰子的合作正是這一願景的延伸，體現酒店在環境與社會責任上的堅定承諾，同時為賓客提供更具前瞻性與深度的奢華體驗，重新定義香港的現代高尚生活方式。

## 綻放自然靈感的植物系甜點藝術

來自東京的加藤峰子，曾於意大利多間頂級米芝蓮星級餐廳磨練廚藝，她將對自然的敬意、藝術創作的熱情及精湛工藝融入甜點中，發展出獨樹一幟的甜品哲學。

這次限時菜單旨在頌揚大自然之美，強調選用有機及可持續來源的食材。「可持續性是我創作時最重視的理念。」加藤峰子表示：「這次的菜單中，我盡量採用有機和時令食材——部分選自香港，香草和食用花卉則來自日本，而開心果和榛子等高品質堅果則選自意大利。我希望賓客能透過香氣、味道與愉悅感，展開一段感官旅程，從每一口細嚐大自然的美。植物系甜點不僅著重於味道與外觀，更是對自然的尊重與對未來的關懷，為我們與下一代著想。」

## 森林朱古力蛋糕：細嚐自然之美

賓客亦可將加藤主廚的藝術創作帶回家中。期間限定的全植物性森林朱古力蛋糕，靈感來自森林的靜謐氛圍，蛋糕內層由 Valrhona Manjari 64% 黑朱古力慕斯、酸甜黑加侖啫喱及意式杏仁脆餅組成，外層撒上朱古力開心果酥粒、宇治抹茶粉及新鮮香草，層層堆疊出豐富口感，濃郁、酸度與香氣巧妙融合，呈現出自然靈感下的和諧滋味。

## 共創的料理體驗

不時不食亦是加藤峰子制定菜單的重要一環。她精心設計的菜單每兩至三週更新一次，以展現當造食材的最佳品質，如荔枝、檸檬、柚子及各式香草，營造出屬於夏季的味覺節奏。為確保品質與味道兼備，主廚嚴選來自世界各地的高品質食材，合作夥伴包括 Adamance、Pariani 及 Valrhona，每一款甜點均展現其工藝與用心。

在加藤峰子的詩意創意指導下，由行政糕點總廚楊焯賢帶領的團隊將其甜點構想具象化，融入她對味道、賣相與情感的細緻感受。每一道甜品皆展現出季節與視覺敘事的平衡，貫徹加藤峰子的植物性甜點理念。與此同時，廚藝總監 Rajiv Chowdhury 精心設計一系列鹹點，包括精緻的餐前小點及優雅的手指三文治，與甜點部分相得益彰，為賓客帶來一場夏意盎然、多重感官的下午茶體驗。

香港麗晶酒店大堂酒廊現已接受預訂，此期間限定菜單僅於 6 月 11 日至 7 月 31 日供應。立即訂座，享受專屬的下午茶體驗：

<https://www.sevenrooms.com/experiences/rhklobbylounge/plant-based-afternoon-tea-by-mineko-kato---lalchimia-dei-profumi-11-june---31-july--6501735712833536>。

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

###

### 由加藤峰子匠心創作「L'Alchimia dei Profumi」全植物性下午茶

日期：2025年6月11日至7月31日

地點：香港麗晶酒店大堂酒廊

價錢：兩位港幣\$888 | 一位港幣 HK\$488（另收加一服務費）

森林朱古力蛋糕

港幣\$630 (<https://regentkshop.com/zh-hant/products/koke-chocolate-cake>)

### 關於加藤峰子

加藤峰子出生於東京，因熱愛設計、藝術與工藝，選擇以甜點作為藝術表達的形式。她曾於意大利多家米芝蓮星級餐廳擔任甜點主廚，累積近十年的經驗，包括「Il Luogo di Aimo e Nadia」、「Il Marchesino」、米蘭文華東方酒店及摩德納的「Osteria Francescana」，並於佛羅倫斯的「Enoteca Pinchiorri」朱古力部門工作。

她現致力創作向日本香草與大自然致敬的甜點，追求如旅途中難忘片段般的餐飲體驗，並對食材抱持極致執著，甚至親自製作天然酵母，呈現出對料理的熱誠與細膩匠心。

### 關於大堂酒廊

#### 坐擁迷人維港景色的經典聚會場所

置身專屬秘境，欣賞令人驚豔的維多利亞港美景以及變幻無窮的天際線。在這個炙手可熱的下午茶聚會勝地，細味精心調製的單品咖啡和精選中西香茗。隨著都市天際線如同萬花筒般絢爛流轉，您亦可從小型香檳酒莊酒單中探索精選香檳，享受浪漫迷人的微醺之夜。

### 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](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/>

### 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。

香港麗晶酒店位於九龍維多利亞港畔，毗鄰維港文化匯的 K11 Musea，距離市內豐富的景點僅幾步之遙博物館、地道市集、及海港城等充滿活力的購物場所均觸手可及。「星光大道」（尖沙咀海濱長廊）、天星小輪碼頭、梳士巴利花園藝術廣場、香港藝術館、太空館和文化中心近在咫尺。此外，酒店距離 M+（亞洲第一家全球當代文化博物館）、香港故宮文化博物館（展示北京故宮博物院院的無價之寶）和戲曲中心（中國戲曲中心）所在的西九文化區僅數分鐘車程。

結束一天行程後，返回香港麗晶酒店，猶如步進繁華城市中的寧靜綠洲，置身遠離塵囂的平靜世界。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。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有十一家開業酒店和九家在建酒店。開業酒店包括香港麗晶酒店、富國島麗晶酒店、重慶麗晶酒店、戛納卡爾頓麗晶酒店及上海浦東麗晶酒店。上海海鷗麗晶酒店及峇里島蒼古麗晶度假酒店亦於 2024 年開業，同年品牌也以聖莫尼卡海灘麗晶酒店重返美洲。未來，麗晶酒店及度假村將陸續於雅加達、吉隆坡、京都、三亞、深圳和利雅得等地籌開酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 [www.regenthotels.com](http://www.regenthotels.com)。