

意式雪糕遇上法式香檳：夏日午後的優雅邂逅
Lavoratti 與 Moët and Chandon 冰香檳攜手呈獻
大堂酒廊夏日限定下午茶體驗



2025 年 7 月 24 日（香港）— 今個夏季，香港麗晶酒店邀請賓客於標誌性的大堂酒廊（The Lobby Lounge）沉醉於由意式甜點藝術與法式香檳優雅交織而成的清新下午茶體驗。是次期間限定的下午茶由香港麗晶酒店聯乘 Lavoratti 及 Moët and Chandon 匠心呈獻，下午茶精緻細膩，揉合陽光果香與冰涼甜點，為維港畔帶來一場沁人心脾的夏日盛宴。供應日期由 8 月 4 日至 9 月 21 日。

匠心演繹夏日滋味

甜點部分由行政糕點總廚楊焯賢(Andy Yeung) 及其團隊主理，以夏日風味為靈感，呈獻一系列清新雅緻的精選甜品。招牌作品包括「白桃烏龍」，將烏龍茶的淡雅茶香與白桃的柔和果甜完美結合；「楊枝甘露」則以熱帶水果為主角，揉合清爽柑橘與香滑奶香，展現經典甜品的新演繹；「士多啤梨羅勒」融合草本氣息與莓果酸甜，為味蕾帶來耳目一新的層次感。每款甜點均以時令水果與冰涼質地精心製作，特別為夏日午後而設，清爽怡人，賞心悅目。

呼應一系列甜點風味，大堂酒廊主廚 Rajiv Chowdhury 呈獻多款鹹點，強調食材的新鮮度、香氣與整體味覺平衡。餐點以一道開胃小點展開 — 大黃及蕃茄紅莓醬，配上布拉塔芝士泡沫與番茄粉，酸甜清爽，質感輕盈，為味蕾揭開序幕。隨後登場的手指三文治以巧妙配搭展現層次：放養雞蛋配香蔥及魚子醬清新滑順；煙燻鱒魚搭配牛油果醬與橄欖珍珠，鹹香帶果香；火腿配法芥醬與紅菜頭酸漬，口感濃郁有致；而布里芝士結合青瓜、青蘋果與小茴香，呈現清爽草本氣息。每道鹹點皆經巧心設計，既富變化又不搶味，與甜品部分彼此呼應，締造完整而輕盈的味覺旅程。

Lavoratti：意式雪糕的傳世工藝

下午茶的亮點之一，是 **Lavoratti** 冷凍雪糕朱古力球——一款將意大利手工雪糕包裹於精緻朱古力外殼之中的奢華甜品。本季推出兩款風味：**Fior di Latte** 牛奶口味，奶香濃郁、質地絲滑；以及血橙口味，帶來明亮果酸與淡雅清香，內外口感對比鮮明，為味蕾與視覺帶來雙重享受。

賓客亦可選擇 **Lavoratti** 的雪糕或雪葩，配搭杯裝、意式甜麵包（**Brioche**）或窩夫享用。口味包括開心果、榛子、朱古力、芒果及草莓，滿足經典與清新果香愛好者。每一球皆以頂級食材製作，呈現意大利街頭夏日風情。

Lavoratti 創立於 1938 年的利古里亞海岸，並由作家 **Andrea De Carlo** 注入新生命。品牌秉承傳統工藝與可持續理念，在意大利甜品界享負盛名，其雪糕與朱古力作品以純淨、層次豐富與優雅著稱。

奶昔輕搖，趣味升級

為體驗增添一份童趣，賓客可選擇加配三款口味奶昔（每杯港幣\$128），口味包括朱古力、雲呢拿及士多啤梨。香滑冰涼的口感喚起童年回憶，為下午茶增添一抹輕鬆愉悅，深受各年齡層賓客喜愛。

冰中香檳：Moët & Chandon 為午後添上光芒

若想將這場夏日儀式昇華，賓客可升級享用兩杯 **Moët & Chandon Ice Impérial** 法國香檳，此為首款專為加冰享用而釀製的香檳，果香馥郁，餘韻清新，為悠閒的海景午後添上一抹閃耀氣泡與微醺喜悅。

茶聚升級體驗詳情

夏日雙人下午茶套餐兩位港幣\$888，每位為港幣\$488，另設加一服務費。可加配奶昔（每杯港幣 128），或升級品嚐兩杯 **Moët & Chandon Ice Impérial** 法國香檳（加港幣\$298）。供應時間為每日指定下午茶時段，地點為香港麗晶酒店大堂酒廊，供應期間為 8 月 4 日至 9 月 21 日。

Gelato on the Go：即興雪糕時光

如欲即興享受甜蜜滋味，**Lavoratti** 將於合作期間於大堂酒廊設置期間限定雪糕手推車，供應開心果、朱古力、芒果等經典風味單球雪糕。無論是午後小歇、晚餐前的輕嚐，或海邊散步後的甜蜜句點，皆能即場享受冰涼清爽。手推車設計復古迷人，配上條紋帳篷與意式風格，將意大利街頭氣氛帶進香港麗晶酒店的優雅氛圍之中。每一球雪糕皆延續 **Lavoratti** 對純粹與風味的堅持。

法國酩悅香檳

法國酩悅香檳（**Moët & Chandon**）在香檳世界中是奢華與精緻的典範。這家著名的酒廠由富有遠見的克勞德·摩艾（**Claude Moët**）於 1743 年創立，坐落於法國埃佩爾奈（**Épernay**）的心臟地帶，將精緻香檳的藝術提升至一種精湛的工藝。作為奢華與慶祝的象徵，法國酩悅香檳在全球最負盛名的慶典和活動中熠熠生輝，鞏固了其成為追求生活中美好事物的最佳選擇的地位。

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。

請下載圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCnzKY>

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：jennytszwei.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

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低調奢華秘境。酒店在 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為亞洲最佳城市酒店，並連續第二年蟬聯香港最佳城市酒店寶座，同時在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年《Travel + Leisure》亞太區奢華大獎連續第二年榮膺香港最佳酒店。香港麗晶酒店由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，坐擁令人歎為觀止的維多利亞港美景，細膩貼心的待客之道、歷久彌新的魅力和雅緻韻味靜待各位發現。酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，打造專屬私人秘境。麗晶體驗顧問為客人提供親切貼心的服務，而麗晶薈則為套房住客奉上尊貴禮遇，在奢華居室佈局內為客人提供量身規劃的專屬服務。珍饈盛宴六間備受推崇的餐廳和酒吧飽覽維多利亞港和城市天際線的迷人景致，為客人呈獻沉浸式餐飲體驗。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，地點極為便利，客人可從這片城市淨境輕鬆前往香港各大熱門景點，包括 M+、香港故宮文化博物館和啟德體育園。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，[洲際酒店集團](#)旗下[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。