

香港麗晶酒店匯聚 **Shake Shack** 的國際魅力
與 Dom Pérignon 的尊貴傳承
重新定義體驗式奢華餐飲新標準



2025 年 11 月 14 日（香港特別行政區）— 香港麗晶酒店持續探索當代奢華體驗，與享譽國際的 **Shake Shack** 於坐擁迷人維港景色的大堂酒廊攜手合作，將經典的 **ShackBurger®** 注入了豐潤的鵝肝凍，搭配創意十足的魚子醬薯條，層層堆疊出令人驚艷的味覺深度。而一杯 **Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015** 的璀璨氣泡，則讓香檳、漢堡和美景交織成一場極致的享受。

發布活動在香港麗晶酒店的泳池露台舉行，商界夥伴、業內人士、廚藝專家和美食愛好者們齊聚一堂，共同慶祝這一非凡的合作。

香港麗晶酒店董事總經理沈滔彬（**Michel Chertouh**）表示：「我們將香港麗晶酒店的細緻款待與 **Shake Shack** 的全球魅力相結合，並融入 **Moët Hennessy Diageo** 的奢華工藝，正在重新定義當代具突破性的美食體驗，穩固我們的品牌定位。」

Shake Shack 亞太區、中東及土耳其董事總經理 **Matthew Silverstein** 也指出：「**Shake Shack** 一向致力於創新合作，以展現品牌的新面貌。此次與兩個備受尊重的奢華品牌聯手，正是這個理念的具體例證，我們迫不及待想要與大家分享我們的合作成果！」

Moët Hennessy Diageo 香港和澳門董事總經理 **Devin Pun** 分享道：「這次體驗展現了我們如何將標誌性奢華與新興生活方式趨勢相結合的願景。我們希望與客人共同創造獨特的時刻，建立深厚的共鳴。」

在大堂酒廊品嚐首創的鵝肝漢堡



即日起至 12 月 12 日，賓客將可體驗一場前所未有的流行文化跨界盛事 —— 首次品嚐由全球奢華酒店與 Shake Shack 合作限時呈獻的非凡饗宴。

此次合作的亮點是**鵝肝漢堡 (Foie Gras Shack)**：於經典 ShackBurger® 基礎上，注入香港麗晶酒店的精緻巧思，帶來前所未有的華麗昇華。蓬鬆柔軟的馬鈴薯麵包之間，夾層盛載多汁 100% 安格斯牛肉漢堡排，搭配濃郁融香的 Gruyère 芝士、豐厚醇美的鵝肝凍、焦糖洋蔥的微甜、黑松露蛋黃醬的馥郁、香脆洋蔥、九芽生菜與細香蔥的對比口感，各種風味在齒間交織，成就極盡奢華的味覺體驗。若對鍾情濃烈層次的賓客而言，還可選擇**雙層安格斯牛肉鵝肝漢堡 (Foie Gras Shack with Double Angus Beef Patty)**，以雙倍滿溢的安格斯肉香與鵝肝的細膩並置，堆疊出更為澎湃的奢享。

為了完美這場美食之旅，**魚子醬薯條 (Shack Caviar Fries)** 則迎來尊貴升級。經典金黃香脆的波浪薯條，襯上細膩的法式酸奶 bavaois，配上翠綠細香蔥與飽滿透亮的魚子醬，巧妙融合酥香、細膩與鮮鹹，使熟悉的小食煥發出優雅非凡的新風貌。

套餐價格由**港幣\$250**起，而最奢華的選擇則是**雙層安格斯牛肉鵝肝漢堡配 Shack 魚子醬薯條 (港幣\$410)**。喜歡簡約的賓客亦可選擇單點漢堡，價格由港幣\$195起。

舉杯 Dom Pérignon，開啟光影饗宴

將奢華體驗提升至全新境界，大堂酒廊特別挑選 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015 這款充滿活力與表現力的年份香檳，以其閃耀發光的酒標脫穎而出，將餐飲體驗化作歡慶時刻。**每杯港幣 398 元 (125 毫升)**，或**每瓶港幣 2,280 元**，這款光芒四射的佳釀無論在親密小聚，還是熱鬧晚宴之中，都能綻放璀璨風華。

漢堡及套餐

- 鵝肝漢堡 (港幣\$195)
- 雙層安格斯牛肉鵝肝漢堡 (港幣\$235)
- 鵝肝漢堡配香脆波浪薯條 (港幣\$250)
- 雙層安格斯牛肉鵝肝漢堡配香脆波浪薯條 (港幣\$290)
- 鵝肝漢堡配 Shack 魚子醬薯條 (港幣\$370)
- 雙層安格斯牛肉鵝肝漢堡配 Shack 魚子醬薯條 (港幣\$410)
- Shack 魚子醬薯條 (港幣\$225)

這場前所未有的合作將於 即日起至 12 月 12 日限時呈獻，乃絕佳良機，讓饕客細賞一場非凡的美食交融之旅。

更多詳情及訂座，請透過以下連結：

<https://www.sevenrooms.com/experiences/rhklobbylounge>

請下載圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCwPrb>

###

關於 Jim Frisch

Jim Frisch 是 Shake Shack 的國際餐飲與產品研發資深總監，負責為全球各地的 Shake Shack 分店開發常設菜單及當地限定的時令特別餐點。自 2018 年加入公司以來，Jim 已成功將 Shake Shack 擴展至四個國家，並從當地文化汲取靈感，為經典的 Shake Shack 招牌菜注入新元素，例如韓國的 Gochujang 辣醬雞堡，以及新加坡的叁峇辣椒漢堡。

在加入 Shake Shack 之前，Jim 曾於 2012 至 2014 年間擔任紐約市著名的米其林星級餐廳 **Eleven Madison Park** 的 Chef de Partie，隨後又在大型食品分銷公司工作三年。Jim 出生於美國馬里蘭州巴爾的摩，自小便對廚藝產生興趣，成長過程中常為親友烹調當地海鮮及夏日漢堡。他畢業於紐約國際烹飪中心，並獲得烹飪藝術學位。

關於 Shake Shack

Shake Shack 提供以最優質食材製作的經典美式料理，並賦予其精緻風格。它以現點現做的安格斯牛肉漢堡、香脆雞肉、手工奶昔、自家製檸檬水、啤酒與美酒等聞名。憑藉高品質且價格合理的美食、熱誠的待客之道，以及致力於營造愉悅的用餐體驗，Shake Shack 很快便成為一個極受歡迎、具有標誌性的品牌。

Shake Shack 的品牌使命是 “**Stand For Something Good®**” —— 從嚴選頂級食材、培育員工發展、到設計靈感與深耕社區。自 2004 年在紐約市麥迪遜廣場公園開設第一家分店以來，公司已擴展至全球系統超過 615 間分店，其中包含美國 34 個州及華盛頓特區的 395 多間門店，以及遍布倫敦、香港、上海、新加坡、墨西哥城、伊斯坦堡、杜拜、東京、首爾等超過 220 間的環球分店。

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 6161 9990 | 電郵：alice.wong1@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

劉穎琛, 市場推廣傳訊經理

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。