

香港丽晶酒店汇聚 **Shake Shack** 的国际魅力
与 Dom Pérignon 的尊贵传承
重新定义体验式奢华餐饮新标准



2025 年 11 月 14 日（香港特别行政区）— 香港丽晶酒店持续探索当代奢华体验，与享誉国际的 **Shake Shack** 于坐拥迷人维港景色的大堂酒廊携手合作，将经典的 **ShackBurger®** 注入了丰润的鹅肝冻，搭配创意十足的鱼子酱薯条，层层堆叠出令人惊艳的味觉深度。而一杯 **Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015** 的璀璨气泡，则让香槟、汉堡和美景交织成一场极致的享受。

发布活动在香港丽晶酒店的泳池露台举行，商界伙伴、业内人士、厨艺专家和美食爱好者们齐聚一堂，共同庆祝这一非凡的合作。

香港丽晶酒店董事总经理沈滔彪（**Michel Chertouh**）表示：「我们将香港丽晶酒店的细致款待与 **Shake Shack** 的全球魅力相结合，并融入 **Moët Hennessy Diageo** 的奢华工艺，正在重新定义当代具突破性的美食体验，稳固我们的品牌定位。」

Shake Shack 亚太区、中东及土耳其董事总经理 **Matthew Silverstein** 也指出：「**Shake Shack** 一向致力于创新合作，以展现品牌的新面貌。此次与两个备受尊重的奢华品牌联手，正是这个理念的具体例证，我们迫不及待想要与大家分享我们的合作成果！」

Moët Hennessy Diageo 香港和澳门董事总经理 **Devin Pun** 分享道：「这次体验展现了我们如何将标志性奢华与新兴生活方式趋势相结合的愿景。我们希望与客人共同创造独特的时刻，建立深厚的共鸣。」

在大堂酒廊品尝首创的鹅肝汉堡



即日起至 12 月 12 日，宾客将可体验一场前所未有的流行文化跨界盛事 —— 首次品尝由全球奢华酒店与 Shake Shack 合作限时呈献的非凡飨宴。

此次合作的亮点是**鹅肝汉堡 (Foie Gras Shack)**：于经典 ShackBurger® 基础上，注入香港丽晶酒店的精致巧思，带来前所未有的华丽升华。蓬松柔软的马铃薯面包之间，夹层盛载多汁 100% 安格斯牛肉汉堡排，搭配浓郁融香的 Gruyère 芝士、丰厚醇美的鹅肝冻、焦糖洋葱的微甜、黑松露蛋黄酱的馥郁、香脆洋葱、九芽生菜与细香葱的对比口感，各种风味在齿间交织，成就极尽奢华的味觉体验。若对钟情浓烈层次的宾客而言，还可选择**双层安格斯牛肉鹅肝汉堡 (Foie Gras Shack with Double Angus Beef Patty)**，以双倍满溢的安格斯肉香与鹅肝的细腻并置，堆叠出更为澎湃的奢享。

为了完美这场美食之旅，**鱼子酱薯条 (Shack Caviar Fries)** 则迎来尊贵升级。经典金黄香脆的波浪薯条，衬上细腻的法式酸奶 bavaois，配上翠绿细香葱与饱满透亮的鱼子酱，巧妙融合酥香、细腻与鲜咸，使熟悉的小食焕发出优雅非凡的新风貌。

套餐价格由港币\$250 起，而最奢华的选择则是**双层安格斯牛肉鹅肝汉堡配 Shack 鱼子酱薯条 (港币\$410)**。喜欢简约的宾客亦可选择单点汉堡，价格由港币\$195 起。

举杯 Dom Pérignon，开启光影飨宴

将奢华体验提升至全新境界，大堂酒廊特别挑选 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015 这款充满活力与表现力的年份香槟，以其闪耀发光的酒标脱颖而出，将餐饮体验化作欢庆时刻。**每杯港币 398 元 (125 毫升)**，或**每瓶港币 2,280 元**，这款光芒四射的佳酿无论在亲密小聚，还是热闹晚宴之中，都能绽放璀璨风华。

汉堡及套餐

- 鹅肝汉堡 (港币\$195)
- 双层安格斯牛肉鹅肝汉堡 (港币\$235)
- 鹅肝汉堡配香脆波浪薯条 (港币\$250)
- 双层安格斯牛肉鹅肝汉堡配香脆波浪薯条 (港币\$290)
- 鹅肝汉堡配 Shack 鱼子酱薯条 (港币\$370)
- 双层安格斯牛肉鹅肝汉堡配 Shack 鱼子酱薯条 (港币\$410)
- Shack 鱼子酱薯条 (港币\$225)

这场前所未有的合作将于即日至 12 月 12 日限时呈献，乃绝佳良机，让饕客细赏一场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>

请下载图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCwPrb>

###

关于 Jim Frisch

Jim Frisch 是 Shake Shack 的国际餐饮与产品研发资深总监，负责为全球各地的 Shake Shack 分店开发常设菜单及当地限定的时令特别餐点。自 2018 年加入公司以来，Jim 已成功将 Shake Shack 扩展至四个国家，并从当地文化汲取灵感，为经典的 Shake Shack 招牌菜注入新元素，例如韩国的 Gochujang 辣酱鸡堡，以及新加坡的叁峇辣椒汉堡。

在加入 Shake Shack 之前，Jim 曾于 2012 至 2014 年间担任纽约市著名的米其林星级餐厅 **Eleven Madison Park** 的 Chef de Partie，随后又在大型食品分销公司工作三年。Jim 出生于美国马里兰州巴尔的摩，自小便对厨艺产生兴趣，成长过程中常为亲友烹调当地海鲜及夏日汉堡。他毕业于纽约国际烹饪中心，并获得烹饪艺术学位。

关于 Shake Shack

Shake Shack 提供以最优质食材制作的经典美式料理，并赋予其精致风格。它以现点现做的安格斯牛肉汉堡、香脆鸡肉、手工奶昔、自家制柠檬水、啤酒与美酒等闻名。凭借高品质且价格合理的美食、热诚的待客之道，以及致力于营造愉悦的用餐体验，Shake Shack 很快便成为一个极受欢迎、具有标志性的品牌。

Shake Shack 的品牌使命是 “**Stand For Something Good®**” —— 从严选顶级食材、培育员工发展、到设计灵感与深耕社区。自 2004 年在纽约市麦迪逊广场公园开设第一家分店以来，公司已扩展至全球系统超过 615 间分店，其中包含美国 34 个州及华盛顿特区的 395 多间门店，以及遍布伦敦、香港、上海、新加坡、墨西哥城、伊斯坦堡、迪拜、东京、首尔等超过 220 间的环球分店。

如欲了解更多详情，请联系：

钟子慧，市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话：+852 9494 8321 | 电子邮件：jennytszwai.chung@ihg.com

網址：<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 | 电子邮件：alice.wong1@ihg.com

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

刘颖琛，市场推广传讯经理

香港丽晶酒店

电话：+852 6337 3465 | 电子邮件：micky.lau@ihg.com

網址：<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低调奢华秘境。酒店在 2025 年

《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，并连续第二年蝉联香港最佳城市酒店宝座，同时在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年

《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第二年荣膺香港最佳酒店。香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，坐拥令人叹为观止的维多利亚港美景，细腻贴心的待客之道、历久弥新的魅力和雅致韵味静待各位发现。酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，打造专属私人秘境。丽晶体验顾问为客人提供亲切贴心的服务，而丽晶荟则为套房住客奉上尊贵礼遇，在奢华居室布局内为客人提供量身规划的专属服务。珍饈盛宴六间备受推崇的餐厅和酒吧饱览维多利亚港和城市天际线的迷人景致，为客人呈献沉浸式餐饮体验。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。香港丽晶酒店位于九龙维多利亚港畔，地点极为便利，客人可从这片城市净境轻松前往香港各大热门景点，包括 M+、香港故宫文化博物馆和启德体育园。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。