

**大堂酒廊  
資料概覽**

**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。

**菜系**

**環球美食**

**行政糕點總廚**

**楊焯賢**

技藝精湛的楊焯賢 (Andy Yeung) 在創作精緻甜點方面極具現代天賦和創造力。他先後在怡東酒店、澳門威尼斯人酒店和香港萬豪酒店 (JW 萬豪酒店、喜來登酒店和瑞吉酒店) 的糕餅房中鑽研廚術，並逐步晉升。他創新出塵的甜品不單美味可口且極具美感，盡顯無窮的想像力，堪稱視覺傑作。

無論是充滿藝術感的擺盤甜點、別緻精美的「花色小蛋糕」，還是令人印象深刻的朱古力展品，無一不映照出 Andy 的非凡創意和滿腔熱情，同時展示他從實際經驗，以及從現代法式糕點、朱古力製作及糖藝等正式訓練中所培養的精湛技能。

作為香港廚藝國家隊的主要成員、教練和導師，他曾參加各個世界廚藝賽事，為團隊贏得了國際認可和無數獎項。

**主廚**

**葉智凱**

葉智凱於香港展開其廚藝生涯，在文華東方酒店的 Pierre 累積深厚基礎，淬鍊經典技藝，並建立對嚴謹團隊協作與營運標準的堅持。其後加入香港置地文華東方酒店的 Amber (米芝蓮二星餐廳)，出任副主廚，統籌日常廚務運作，延續餐廳一貫的嚴謹標準與鮮明餐飲風格。

葉智凱以沉穩專注、講究細節見稱，在奢華酒店餐飲領域穩步前行，致力為賓客呈獻始終如一的卓越用餐體驗。同時，他亦參與季節性菜單的研發與革新，以細緻匠心將食材本味與當代演繹融為一體。

**室內設計師**

**盧志榮**

**室內設計理念**

香港設計大師盧志榮將大堂酒廊重新設計成一片寧靜綠洲，全天候展示維多利亞港的萬變奇觀。彎曲的玻璃幕牆化身觀照室內事物的親密屏幕，除卻令人驚嘆的海港景色外，更為大家帶來既宏偉又親密的發現。大堂酒廊以奶色為主調，無論是米黃色或灰褐色的大型半圓梳化、私密長椅，抑或旋轉座椅，均可飽覽海港景致，讓顧客仿如置身為維多利亞港壯麗演出的前排座位。在清淡柔和的中性色調下，獨特的

紋理和圖案躍現眼前，為客人們的對話增添暖意，進一步燃點起浪漫氣氛。隨著日夜變奏重新設置舞台，把氣氛從耀眼日光扭轉為海港上溫暖醉人的點點光芒。桌上燭光熠熠閃爍，海港泛起粼粼波光，都市天際線如同萬花筒般絢爛流轉，令每一次相遇均值得細細回味，同時締造難忘歡樂的全新記憶。

**價錢****下午茶套餐**

兩位用 - 港幣 888 元

- 下午茶配 2 杯 Sei Bellissimi Bellini（客人亦可揀選無酒精 Bellino）

兩位用 - 港幣 1,028 元

- 下午茶配 2 杯 NV Duval Leroy、Femme de Champagne、Grand Cru Brut

兩位用 - 港幣 1,428 元

\*以上價格另收加一服務費。

**可容納**

180 人

**服裝**

休閒便服 – 請勿穿著浴袍、泳池裝束、拖鞋及塑膠鞋。男士需穿著有袖上衣、及膝褲及包趾鞋。

**付款方式**

現金、Visa 卡、萬事達卡、美國運通卡、JCB 信用卡、中國銀聯信用卡、大來卡、微信支付、支付寶、BoC Pay

**營業時間**

**早餐** - 上午 10 時至中午 12 時 (最後點餐時間為上午 11 時 45 分)

**下午茶** - 星期一至星期五：下午 3 時至 6 時

星期六、星期日及公眾假期：中午 12 時至下午 6 時

**晚餐** - 晚上 6 時至午夜 12 時

(星期一至星期 四最後點餐時間：晚上 10 時 30 分；  
星期五至星期日最後點餐時間：晚上 11 時)

**甜點櫃檯** - 中午 12 時至晚上 9 時

\* 蛋糕訂單收集時間由上午 11 時開始。

\* 營業時間如有更改，恕不另行通知。

**地址**

香港九龍梳士巴利道 18 號

香港麗晶酒店大堂樓層

**電話**

+852 2313 2313

**電郵**

[dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com)

**網址**

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/the-lobby-lounge/>