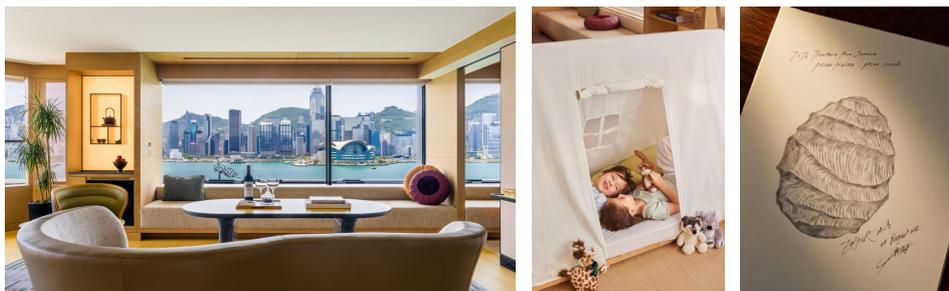


香港麗晶酒店復活節：  
匯聚珍貴相聚、饗味探索與維港靜雅時光



2026年3月6日（香港特別行政區）—在香港麗晶酒店，復活節於靜謐優雅間悄然綻放——以維港景致相伴的悠長週末、家人溫馨共度的相聚時刻，以及沉浸於味覺與感官的珍饈旅程，為節日添上細膩層次。

香港麗晶酒店坐落維港之畔，遠離塵囂，讓賓客放慢步調，細味春日相伴時光。從靜謐寫意的住宿體驗，到行政糕餅總廚楊焯賢（Andy Yeung）匠心呈獻的季節臻作，再到節慶盛宴，共同編織春日的優雅章節。

### 維港畔的靜居之旅

香港麗晶酒店是鬧市中難得一見的安寧之所，每間客房與套房皆以「專屬秘境」概念構想，窗前躺椅映照由晨曦至暮霞的維港光影，柔和而詩意。於這份靜逸氛圍中，客人得以重新連結、卸下疲憊，為旅程添上暖心而難忘的珍貴瞬間。

從抵達前的悉心籌劃，到離店前的每一細節，麗晶體驗顧問以貼心而敏銳的服務觸覺全程相伴，提供量身訂造的建議與無縫細膩的安排，成就專屬而從容的麗晶體驗。

### 復活節匠藝臻品

今個春日，行政糕餅總廚楊焯賢（Andy Yeung）誠邀客人細味極致朱古力匠藝，匠心呈獻的2026年復活節系列，融合海洋的磅礴氣魄與春日初綻的柔美花姿。選用全球頂級可可豆，精雕細琢化為一件件藝術珍品，每顆復活蛋均是向可食用藝術品的精湛工藝致敬之作。

### 海洋珍珠 — HK\$898

靈感源自於維多利亞港翩翩起舞的律動浪花，海洋珍珠捕捉了香港標誌性海濱的醉人神韻。每一道優雅曲線與螺旋紋理，皆勾勒出大海亙古流轉的節奏，剛柔並濟，恆久不變卻又變幻萬千。遠赴牙買加蒼翠高地，搜羅頂級稀有的 Trinitario 可可豆。這珍罕品種由小型種植戶以得天獨厚的氣候與礦物質豐富的土壤悉心培育，成就風味深邃非凡的 73% 黑朱古力，層次複雜，香氣馥郁，個性獨樹一幟。

## 花瓣之夢 — HK\$598

冬去春來，萬物甦醒。花瓣之夢捕捉了初春花蕊輕展瓣衣、迎接和煦陽光的奇妙瞬間。優雅的朱古力雕塑歌頌著生機煥發、萬象更新，以及春日降臨的甜美預告。可可豆源自馬達加斯加的 **Sambirano** 山谷，該地被譽為頂級可可的搖籃，蘊藏著歷經數百萬年孕育的故事。43%牛奶朱古力以新鮮可可果實為起點，蛻變成風味活潑、奶香濃郁的朱古力，既精緻優雅，亦喚起窩心回憶。

兩款朱古力作品將於 3 月 23 日至 4 月 10 日限量於網上商店 (<https://regenthkshop.com/>) 發售。

## 珍饈綻現：珍饈盛宴呈獻復活節味覺旅程

復活節期間，香港麗晶酒店「珍饈盛宴」化身節慶舞台——從榮獲米芝蓮二星及黑珍珠二鑽的麗晶軒，到米芝蓮推薦並名列全球 101 最佳牛排餐廳的 **The Steak House**，再到感官層次豐富的 **Qura Bar**，各餐飲目的地以獨特視角演繹春日氣息，處處綻放季節魅力。

## 港畔餐廳：市集靈感節慶饗宴

復活節期間，港畔餐廳以充滿春日氣息的節慶饗宴，呈獻亮點菜式「復活節三重羊肉」(Trio of Easter Lamb)，以味覺旅程細緻詮釋共享的節日精神。賓客可品味金黃酥香、柔嫩細滑的羊肉威靈頓；以蒜與迷迭香烘托層次芳韻的香草脆皮羊架；以及配上以肉桂與秣酒慢烤整顆菠蘿、香氣溫暖迷人的蜂蜜芥末烤羊腿，三重演繹春日豐盈。

同時，手工薄餅專區亦匠心呈現多款季節薄餅，包括伊比利亞火腿配車厘茄與水牛芝士、春蔬白薄餅配鵝蛋與黑松露，以及煙燻三文魚意式烘蛋薄餅配曼徹格芝士，以低調精緻的風味映照春季的明媚。

甜品部分以季節風味點綴尾聲，由雕塑般的復活節朱古力蛋優雅領銜，並有馬達加斯加雲呢拿 **Croffle** 現場製作，使暖意與甜香在空間中緩緩散開，為整段饗宴寫下從容而甜美的收結。

## The Steak House：復活節周日饗宴

**The Steak House** 延續其標誌性的炭火傳統，精選來自全球頂級牧場的優質牛肉，以原始炭爐精準掌控火候烤製，風味純粹而深邃。賓客可於此享受開胃前菜、豐富沙律吧與奢華甜品，並以罕有的大瓶裝葡萄酒為體驗增添雋永層次，成就一場沉浸式的美饈旅程。

復活節周日，餐廳特別呈獻炭烤 **Lumina** 羊鞍，以桌邊服務細意呈上。羊肉嫩滑多汁，伴隨淡雅香草韻味，巧妙展現餐廳一貫的精湛火候與匠心工藝。

## Nobu Hong Kong：全新星期六早午餐首度亮相

於復活節星期六正式登場，**Nobu Hong Kong** 推出全新星期六半自助早午餐，以 **Nobu** 經典風味結合酒店如電影場景般的維港景致，成就與家人好友共享悠閒時光的理想體驗。

壽司吧呈獻不少於十八款精選沙律、刺身、壽司與卷物，展現豐富而細膩的日式風味層次。主菜方面，賓客可品味深受喜愛的鱈魚西京燒，或選擇具戲劇魅力的火焰 **A5** 日本和牛；兩者皆以 **Nobu** 一貫的精緻與雅緻筆觸呈現，為週末注入味覺亮點。

榮獲米芝蓮二星及黑珍珠二鑽的麗晶軒，復活節邀請賓客共聚，品味粵菜的雅韻與精粹。

客房預訂可透過酒店官方網站 <https://hongkong.regenthotels.com/>、IHG 優悅會應用程式或微信小程序輕鬆完成。如需進一步資訊或預訂協助，請致電 +852 2313 2333 或電郵至 [reservations.regenthk@ihg.com](mailto:reservations.regenthk@ihg.com)。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/> 進行訂座。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。

請下載高解像度圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjC6aqd>

### 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](http://www.regenthotels.com)。