

丽晶轩于 2026 年再度荣获《香港澳门米其林指南》两星殊荣 成就连续第 17 年摘星的非凡纪录



2026 年 3 月 20 日（香港特别行政区）— 香港丽晶酒店的粤菜厅丽晶轩在《香港澳门米其林指南 2026》中再次迎来米其林二星殊荣，连续第 17 年获得米其林星级评价，进一步巩固其作为最佳粤菜食府之一的地位。

四十年来，丽晶轩承载着无数珍贵记忆与代代相传的工艺。于维港之畔的恬静奢华中，丽晶轩引领宾客细味粤菜精粹，将传统技法、当季食材与现代美学汇聚于一室。这份历久弥新的魅力，由两位不变的领航者——行政总厨刘耀辉师傅与主厨郑文生师傅——以不懈的专注与坚守共同成就。

传承与匠心：两位师傅的坚持与使命感

即便已屡获殊荣——包括米其林两星及业界的广泛推崇——刘师傅依然怀有更宏远的使命感：「奖项并非属于个人，而是团队努力的成果。荣誉不是造就巨星的舞台，而是让整个团队成为群星璀璨的星河。」

面对粤菜食客的新世代，他积极推广粤菜，吸引年轻食客走进粤菜的世界。他指出：「今天的粤菜食客与以往大不相同。宾客更加欣赏菜式的美感与摆盘，但始终不变、且是我们一直坚守的，则是对温度的要求——菜餚必须趁热上桌，才能真正展现粤菜的精髓。」

随着时代变化，科技融入厨房，但刘师傅认为科技仍是「变量」：「工具必须为目的服务——搅拌机适合将大地鱼干打成粉，但要东星斑剁碎搅拌成鱼滑，则需要手工拍打，才能获得弹牙的口感。」他总结：「重点不在于做得快，而在于做得巧。」

背后的故事：招牌菜式与粤菜精神

丽晶轩严选尊贵食材，以精致美味的传统粤菜与精湛烹调技巧呈现粤菜的细腻层次。超卓周到的服务与中国品茗文化，再加上维港的经典醉人景观，营造无与伦比的粤菜体验。

团队以深厚粤菜知识不断推陈出新，打造多款招牌菜式，包括：

- 脆酿鲜蟹盖 — 手工拆取的鲜蟹肉，融合每口红蟹与青蟹的鲜甜，再加入清甜洋葱与鲜奶调和，细腻馅料铺上金黄面包糠，填入香脆金壳之中，交织出酥脆与嫩滑的层次口感。
- 龙皇炒鲜奶 — 以简单食材配合精湛烹调技艺，成就浓郁丰厚的风味；奶香与龙虾鲜味相互辉映，确保每位宾客都能品尝到这道备受赞誉菜式的真正精髓。
- 金陵脆皮乳猪全体 — 金陵脆皮乳猪选用重达 4.5 公斤的乳猪，先以上乘麦芽糖均匀涂覆全身，风干四小时后再以传统炭烧方式精心炮制，使乳猪皮脆金亮、肉质嫩滑多汁，呈现经典而地道的风味层次。
- 脆香三文鱼酥 — 以松脆香酥的千层酥皮包裹鲜嫩三文鱼、清甜洋葱与富含营养的奇亚籽，入口酥香轻盈，内馅鲜美多汁，层次丰富而雅致；并以少见的海鲜入馅手法呈现更细腻的风味亮点，再铺上自制三文鱼肉松，增添独特鲜香与口感层次。

每一道菜品皆展现厨师对食材的尊重与对烹饪艺术的热爱，彰显粤菜独有的文化底蕴。

空间与体验：如玉石般的粤菜殿堂

丽晶轩的餐厅设计以玉石珠宝盒为灵感，以翡翠般的细腻色调打造出洗炼高雅的氛围。宾客可在壮丽的维港景致陪伴下，深入探索粤菜文化。私人厢房华美私密，适合家庭聚会、社交宴请或商务场合，让佳肴与美景共同缔造难忘时刻。

此外，茶艺师莫嘉杰为宾客精选优质茶叶，推荐与菜式相辅相成的茶韵芳香，让客人体验粤菜与品茗艺术的微妙共鸣。

香港丽晶酒店总经理沈滔彬表示：「香港丽晶酒店全体员工向行政总厨刘耀辉、主厨郑文生和餐厅经理黄炳强所带领的丽晶轩团队致以最热烈的祝贺。香港丽晶酒店致力于不断提升丽晶轩的粤菜餐饮体验，展现团队的精致烹饪技艺和优质食材，力求完美，并将这份幸福滋味代代相传。」

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/> 进行订座。如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihq.com 或致电+852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

请下载高分辨率图片：<https://flic.kr/s/aHBqjAn3p5>

丽晶轩

发掘粤菜文化瑰宝

为象征回归根源，欣图轩已恢复原名丽晶轩。丽晶轩拥有米其林星级和黑珍珠钻级餐厅等美名，被誉为全球最佳粤菜食府之一。餐厅的独特空间以玉石珠宝盒为灵感，透过华美细致的翡翠饰品营造洗炼高雅的风格，让您从中发掘广东粤菜的文化瑰宝。除却玉石主题设计元素，丽晶轩还拥有数十年钻研琢磨精致粤菜的经验、超卓周到的服务与中国品茗文化，当然少不了维港的经典醉人景观。

香港丽晶酒店极致珍饈盛宴

探索一个以数十年的卓越烹饪和服务为基础的迷人餐饮地点，这里有大家深受喜爱的餐厅、壮丽的维海景色及香港独有的味道，以及拥有创新、创造力互相结合的餐饮人才。香港以丰富文化与艺术饶有特色，结合饮食文化汇聚于此，让您一起感受美食为灵感的感官体验。

###

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 | 电邮：jennytszwai.chung@ihg.com

网址：<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 | 电邮：alice.wong1@ihg.com

网址：<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 | 电邮：micky.lau@ihg.com

网址：<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。酒店荣获《福布斯旅游指南》五星评级，并于 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，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，而丽晶俱乐部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 年创立以来，洲际酒店集团旗下丽晶酒店及度假村致力于打造非凡生活体验，将传世奢华传承至今，为环球宾客开启隽永典雅、极致舒适、真诚服务的灵感之旅。目前，丽晶酒店及度假村于全球拥有十一家开业酒店和九家在建酒店。开业酒店包括香港丽晶酒店、富国岛丽晶酒店、重庆丽晶酒店、戛纳卡尔顿丽晶酒店及上海浦东丽晶酒店。上海海鸥丽晶酒店及峇里岛苍古丽晶度假酒店亦于 2024 年开业，同年品牌也以圣莫尼卡海滩丽晶酒店重返美洲。未来，丽晶酒店及度假村将陆续于雅加达、吉隆坡、京都、三亚、深圳和利雅得等地筹开酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。