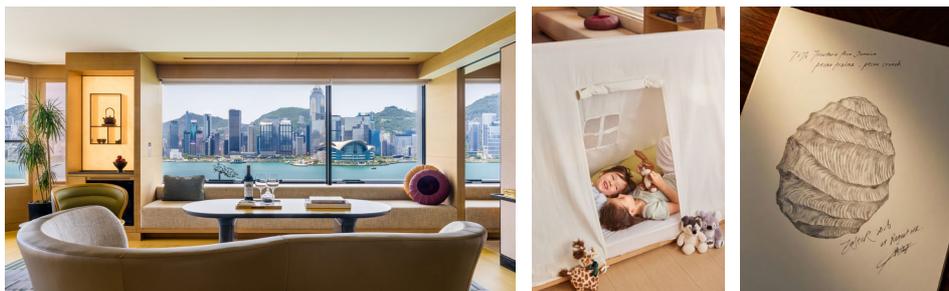


香港丽晶酒店复活节：
汇聚珍贵相聚、韵味探索与维港静雅时光



2026年3月6日（香港特别行政区）—在香港丽晶酒店，复活节于静谧优雅间悄然绽放——以维港景致相伴的悠长周末、家人温馨共度的相聚时刻，以及沉浸于味觉与感官的珍饈旅程，为节日添上细腻层次。

香港丽晶酒店坐落维港之畔，远离尘嚣，让宾客放慢步调，细味春日相伴时光。从静谧写意的住宿体验，到行政糕饼总厨杨焯贤（Andy Yeung）匠心呈献的季节臻作，再到节庆盛宴，共同编织春日的优雅章节。

维港畔的静居之旅

香港丽晶酒店是闹市中难得一见的安宁之所，每间客房与套房皆以「专属秘境」概念构想，窗前躺椅映照由晨曦至暮霞的维港光影，柔和而诗意。于这份静逸氛围中，客人得以重新连结、卸下疲惫，为旅程添上暖心而难忘的珍贵瞬间。

从抵达前的悉心筹划，到离店前的每一细节，丽晶体验顾问以贴心而敏锐的服务触觉全程相伴，提供量身订造的建议与无缝细腻的安排，成就专属而从容的丽晶体验。

复活节匠艺臻品

这个春日，行政糕饼总厨杨焯贤（Andy Yeung）诚邀客人细味极致巧克力匠艺，匠心呈献的2026年复活节系列，融合海洋的磅礴气魄与春日初绽的柔美花姿。选用全球顶级可可豆，精雕细琢化为一件件艺术珍品，每颗复活蛋均是向可食用艺术品的精湛工艺致敬之作。

海洋珍珠 — HK\$898

灵感源自于维多利亚港翩翩起舞的律动浪花，海洋珍珠捕捉了香港标志性海滨的醉人神韵。每一道优雅曲线与螺旋纹理，皆勾勒出大海亘古流转的节奏，刚柔并济，恒久不变却又变幻万千。远赴牙买加苍翠高地，搜罗顶级稀有的 Trinitario 可可豆。这珍罕品种由小型种植户以得天独厚的气候与矿物质丰富的土壤悉心培育，成就风味深邃非凡的 73%黑巧克力，层次复杂，香气馥郁，个性独树一帜。

花瓣之梦 — HK\$598

冬去春来，万物甦醒。花瓣之梦捕捉了初春花蕊轻展瓣衣、迎接和煦阳光的奇妙瞬间。优雅的巧克力雕塑歌颂着生机焕发、万象更新，以及春日降临的甜美预告。可可豆源自马达加斯加的 **Sambirano** 山谷，该地被誉为顶级可可的摇篮，蕴藏着历经数百万年孕育的故事。43%牛奶巧克力以新鲜可可果实为起点，蜕变成风味活泼、奶香浓郁的巧克力，既精致优雅，亦唤起暖心回忆。

两款巧克力作品将于 3 月 23 日至 4 月 10 日限量于网上商店 (<https://regenthkshop.com/>) 发售。

珍饌绽现：珍饌盛宴呈献复活节味觉旅程

复活节期间，香港丽晶酒店「珍饌盛宴」化身节庆舞台——从荣获米其林二星及黑珍珠二钻的丽晶轩，到米其林推荐并名列全球 101 最佳牛排餐厅的 **The Steak House**，再到感官层次丰富的 **Qura Bar**，各餐饮目的地以独特视角演绎春日气息，处处绽放季节魅力。

港畔餐厅：市集灵感节庆飨宴

复活节期间，港畔餐厅以充满春日气息的节庆飨宴，呈献亮点菜式「复活节三重羊肉」(Trio of Easter Lamb)，以味觉旅程细致诠释共享的节日精神。宾客可品味金黄酥香、柔嫩细滑的羊肉威灵顿；以蒜与迷迭香烘托层次芳韵的香草脆皮羊架；以及配上以肉桂与秣酒慢烤整颗菠萝、香气温暖迷人的蜂蜜芥末烤羊腿，三重演绎春日丰盈。

同时，手工薄饼专区亦匠心呈现多款季节薄饼，包括伊比利亚火腿配圣女果与水牛芝士、春蔬白薄饼配鹌鹑蛋与黑松露，以及烟熏三文鱼意式烘蛋薄饼配曼彻格芝士，以低调精致的风味映照春季的明媚。

甜品部分以季节风味点缀尾声，由雕塑般的复活节巧克力蛋优雅领衔，并有马达加斯加香草 **Croffle** 现场制作，使暖意与甜香在空间中缓缓散开，为整段飨宴写下从容而甜美的收结。

The Steak House：复活节周日飨宴

The Steak House 延续其标志性的炭火传统，精选来自全球顶级牧场的优质牛肉，以原始炭炉精准掌控火候烤制，风味纯粹而深邃。宾客可于此享受开胃前菜、丰富沙律吧与奢华甜品，并以罕有的大瓶装葡萄酒为体验增添隽永层次，成就一场沉浸式的美饌旅程。

复活节周日，餐厅特别呈献炭烤 **Lumina** 羊鞍，以桌边服务细意呈上。羊肉嫩滑多汁，伴随淡雅香草韵味，巧妙展现餐厅一贯的精湛火候与匠心工艺。

Nobu Hong Kong：全新星期六早午餐首度亮相

于复活节星期六正式登场，**Nobu Hong Kong** 推出全新星期六半自助早午餐，以 **Nobu** 经典风味结合酒店如电影场景般的维港景致，成就与家人好友共享悠闲时光的理想体验。

寿司吧呈献不少于十八款精选沙律、刺身、寿司与卷物，展现丰富而细腻的日式风味层次。主菜方面，宾客可品味深受喜爱的鳕鱼西京烧，或选择具戏剧魅力的火焰 **A5** 日本和牛；两者皆以 **Nobu** 一贯的精致与雅致笔触呈现，为周末注入味觉亮点。

荣获米其林二星及黑珍珠二钻的丽晶轩，复活节邀请宾客共聚，品味粤菜的雅韵与精粹。

客房预订可通过酒店官方 <https://hongkong.regenthotels.com/>、IHG 优悦会小程序或微信小程序轻松完成。如需进一步资讯或预订协助，请致电 +852 2313 2333 或电邮至 reservations.regenthk@ihg.com。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/> 进行订座。如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.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/aHBqjC6aqd>

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。荣获《福布斯旅游指南》五星评级，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。