

香港麗晶酒店優雅展開法式美食之旅

法國五月美食薈 薩瓦風味登陸 Qura Bar

法國五月下午茶 向香港深情致意



2026年4月14日（香港特別行政區）—今年五月，隨著法國五月美食薈及法國五月藝術節再度於香港編織藝術、文化與美食的年度盛會，香港麗晶酒店呈獻兩段沉浸式美食旅程，訴說更深層的故事——對風土的崇敬、對傳承的禮讚，以及一份寧靜而堅定的信念：最動人的故事，總是以味道娓娓道來。

一段旅程攀升至薩瓦白雪皚皚的山巔。另一段則漫步於上世紀五、六十年代香港的華麗風情之中。兩者交織出法式精緻與香港靈魂之間的美妙對話——兩種文化、兩個時代，因對難忘餐桌體驗的不懈追求而凝聚一心。

Qura Bar 呈獻「薩瓦之味」2026年5月1日至30日

薩瓦，坐落於法國與意大利之間，被阿爾卑斯山溫柔環抱，這片土地以山脈的靜謐慷慨，世代滋養著她的子民——在古老酒窖中熟成的濃郁果仁芳香芝士、於清冽山風中風乾的肉腸、取自冰川湖泊的淡水魚，以及在梯田間收割的蕎麥。這是一種質樸而溫暖的料理，是植根於大地、歷久彌新的優雅。

今年五月，Qura Bar 主廚葉智凱將這片傳奇產區的靈魂，傾注於一套精心構思的四道菜式之中——一場向薩瓦致敬的定制美食之旅，以當代精緻的視角重新詮釋。

旅程以白蘆筍揭開序幕——純淨、當季、細膩至極——佐以煙燻薩瓦火腿、蕎麥脆片、輕盈如雲的 **Reblochon** 芝士泡沫，以及翠綠清新的西芹苗。

隨之而來的是 **Crozets au Sarrasin**——薩瓦深受喜愛的小巧方形蕎麥意粉，搭配 **Diot** 香腸、嫩滑小韭蔥，以及 **Beaufort** 芝士深邃的果仁馥香。暖心而富有靈魂，同時以一絲不苟的工藝精心呈現。

主菜的香煎鱸魚，這是對薩瓦澄澈湖泊的致敬。魚肉以尖椰菜溫柔承托，綴以意式煙肉及晶瑩的鱒魚子，最後以絲滑的檸檬白牛油醬汁畫龍點睛——阿爾卑斯的質樸與法式的細膩，在此達成精妙的平衡。

壓軸之作 **La Tarte aux Myrtilles**——藍莓撻覆以 **Génépi** 忌廉，其草本與野花的芬芳令人聯想起盛放中的高山草甸，旁伴一球純淨的白芝士雪糕。

對於追求更深層探索的鑑賞家，精選的**薩瓦芝士拼盤**呈獻五款當地最受推崇的芝士——質樸的 **Tomme de Savoie**、雄偉的 **Beaufort**、柔滑的 **Reblochon**、珍稀細緻的 **Chevrotin des Aravis**，以及非凡的 **Bleu de Termignon**，法國現存最後的天然藍紋芝士之一——佐以微辣無花果果醬。

「薩瓦之味」四道菜式定價為港幣 **\$1,080** 另收加一服務費。

薩瓦芝士拼盤：港幣 **\$328**。各菜式亦供單點選擇。

香港麗晶酒店 X 法國五月下午茶

致香港的情書 — 東方與西方相遇之地

2026年5月1日至6月30日

逾三十年來，法國五月藝術節早已深深融入香港的文化脈絡——這座城市從不只有單一面貌，而是以最燦爛的姿態，同時擁抱多元。作為一座由東西方文化同等塑造的海港都會，粵式的豪邁率性與歐洲的優雅細緻在此長久共存、碰撞，並孕育出任何單一傳統都無法獨自成就的獨特風貌。

今年五月，香港麗晶酒店與法國五月藝術節攜手呈獻一場別具深意的禮讚——所致敬的不是某個人物或某個時刻，而是這座城市本身——她的堅韌、她的風華、以及她永不止歇的創造力。這場下午茶既是沉浸於味覺享受的殿堂，亦是獻給香港獨特個性的一封俏皮情書——一趟精心策劃的美味旅程，茶架上的每一件作品皆是對「雙重性」的探索：以法式糕點的精準工藝與浪漫詩意，重新演繹香港人摯愛的味道與集體記憶。

由行政糕餅總廚楊焯賢及大堂酒廊主廚葉智凱聯手創作，整個體驗捕捉了兩大美食傳統在同一碟上相遇時綻放的對比、和諧，以及意想不到的美。

開場以法式馬鈴薯大蔥冷湯配 **XO** 醬作為開胃小品——法國的絲滑細膩邂逅香港的鮮濃醇厚，在一匙之間揭開序幕。兩座城市、兩種氣質，融為一味。

鹹點層宛如一幅可以品嚐的城市肖像，描繪一座始終懂得從世界汲取靈感、再轉化為專屬自己風格的城市。芝麻蝦多士——令人懷念、金黃閃耀、酥脆得無可挑剔——以 **Oscietra** 魚子醬華麗點綴。「叉燒」酥注入 **Périgord** 黑松露蓉的醇厚大地氣息。壓軸之作——迷你菠蘿包夾入鵝肝凍配紅洋蔥果醬——一口咬下，東方與西方的界限消融，化為全然嶄新的味覺驚喜。

甜點層延續三款精緻之作：杏桃花籃，洋溢著核果的溫暖光澤；香港歌劇院蛋糕，一款高級多層法式甜點，在香港屢屢被注入亞洲本地風味重新演繹；以及巴黎香港布雷斯特泡芙，以玩味手法重塑經典法式糕點，在一件華麗的泡芙之中串連兩座偉大城市。

新鮮出爐的烘焙糕點——本地龍眼蜜瑪德蓮及經典千層酥棒——溫熱上桌，佐以自家製檸檬茶果醬及香草法式鮮忌廉，並配搭精選茗茶或新鮮沖泡咖啡。

精心調配的特調飲品為體驗錦上添花。庭園樂章 (**Garden Sonata**) 無酒精特飲 (港幣**\$88**) ——接骨木花湯力水、伯爵茶、西柚汁及龍舌蘭糖漿——帶來花香縈繞的日光遐想。五月旋律 (**Maytime Melody**) 雞尾酒 (港幣**\$128**) ——**St-Germain** 接骨木花利口酒、梳打水、鮮薄荷及香檳——閃耀著時節的歡慶氣息。兩杯 **NV Henriot Brut Souverain** 香檳 (港幣**\$368**) 則為整個體驗添上璀璨的金色註腳。

香港麗晶酒店 X 法國五月下午茶定價為港幣 \$888 另收加一服務費（兩位）或港幣 \$488 另收加一服務費（一位）。

母親節的專屬時刻

「薩瓦之味」菜單及法國五月下午茶均於母親節期間供應。5 月 9 至 10 日的母親節限定下午茶特別升級附上兩杯香檳，以金色氣泡為摯愛的她添一分閃耀——雙人體驗定價港幣 \$1,388 另收加一服務費。

文化、匠心與海港景致的交匯

最難忘的體驗，往往誕生於傳承與創新、精湛工藝與慷慨精神的交匯之處。從薩瓦的阿爾卑斯山居到香港黃金年代的復古華麗，從法式技藝的精準到這座城市大膽而渾然天成的風味，香港麗晶酒店的五月，是一份邀請——在維多利亞港畔駐足、細味、感動——一道接一道，盡在不言中。

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 或致電+852 2313 2313 與餐廳預訂部聯絡。

按此下載高清圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCQS59>

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

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

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

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。榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級，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。