

## 港畔餐廳 資料概覽

### 關於港畔餐廳

#### 彷彿置身繁華美食市集的國際自助餐體驗

集合活力、香氣與風味交織的自助餐體驗，匯聚西方與亞洲的特色佳餚，透過美食帶您走訪各地市場。置身維多利亞港畔，一面享用豐盛的早、午、晚自助餐，一面欣賞熙來攘往的都市一隅，感受箇中活力。

### 菜系

環球美食自助餐

### 港畔餐廳主廚

#### 徐家豪

擅長西式高級餐飲的徐家豪擁有近三十年的專業烹飪經驗，曾於香港洲際酒店和麗晶酒店的宴會廚房和不同餐廳工作達二十年，擁有豐富經驗，現重返酒店出任港畔餐廳主廚。徐師傅亦曾在香港海洋公園萬豪酒店和荃灣西如心酒店擔任行政總廚，具管理經驗，對酒店餐飲方向和團隊的日常運作瞭如指掌。

### 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。他創新出爐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。

### 室內設計師

#### Bar Studio

#### 室內設計理念

**Bar Studio** 的室內設計透過明亮充足的光線呈現出簡潔明朗的現代美學，同時突顯維多利亞港和香港島天際線的壯麗景色。此外，港畔餐廳內長有兩棵原生大樹，讓其化身為海港花園，為食客留下深刻印象，配搭入口處的手工馬賽克地板，還有充當香草花園的花盆，創造出清新宜人的用餐環境。橄欖與酒紅交織的樸實色調延續了有機環境，而度身訂造的皮革飾板和仿古飾面鏡子等特製裝橫細節，則為餐廳增添一份家的感覺。整個空間內的鏡子不但充分反射自然光線，更將維港全景與兩岸天際線躍現眼前，讓人完全沉醉其中。平滑優雅的自助餐櫃檯採用潔白石材，能突顯食材的豐富多彩，而技藝精湛的廚師將在兩個銅面烹飪台上大顯身手，充分展現熱情洋溢與變化萬千的烹飪藝術。

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。
私人宴會	港畔餐廳可供舉行私人晚宴，請聯絡餐廳作進一步查詢。
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	<b>自助早餐</b> 星期一至五：上午 7 時至 10 時 30 分 星期六、日及公眾假期：上午 7 時至 11 時  <b>自助午餐</b> 星期一至五：中午 12 時至下午 2 時 30 分 星期六、日及公眾假期：中午 12 時至下午 3 時  <b>自助晚餐</b> 星期日至五、公眾假期前夕：下午 6 時至晚上 10 時 星期六及公眾假期： 下午 5 時 30 分至晚上 8 時（第一輪）／晚上 8 時 30 分至 11 時（第二輪） <i>*營業時間及自助餐時間如有更改，恕不另行通知。</i>
地址	香港九龍梳士巴利道 18 號 香港麗晶酒店地下
電話	+852 2313 2313
電郵	<a href="mailto:dining.regenthk@ihg.com">dining.regenthk@ihg.com</a>
網址	<a href="https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/harbourside/">https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/harbourside/</a>