

從首爾到維港：
香港麗晶酒店港畔餐廳 Harbourside 帶來 JUDORAK 現代韓食故事



2026 年 5 月 29 日（香港特別行政區）— 由 7 月 6 日起至 7 月 26 日，香港麗晶酒店港畔餐廳 Harbourside 將攜手首爾知名現代韓食品牌 JUDORAK，呈獻期間限定自助餐主題，為本地饕客帶來以匠心策劃的韓國味覺之旅。在維多利亞港的壯麗景色映襯下，客人可細味結合當代創意與傳統風味的韓式料理，感受充滿活力、精緻優雅且極具儀式感的餐飲體驗。

首爾人氣餐飲品牌 JUDORAK 以時尚工業風的空間設計與對韓式家常菜的精緻詮釋而聞名，被譽為韓國最受歡迎的現代餐酒館之一。品牌擅長以細膩手法重塑經典風味，包括慢燉牛尾、紫蘇油拌蕎麥麵及韓式牛肉煎餅等，並以經典調酒 Highball、傳統酒類及威士忌作出巧妙配搭，呈現當代韓食文化的獨特個性與魅力。憑藉精準的味道層次與具識別度的創意料理，JUDORAK 在韓國深受喜愛，亦成為新派韓食的重要文化符號。

JUDORAK 由行政總裁 Julian Kim 帶領，其名稱源自三個韓文漢字——「酒」、「道」、「樂」，寓意韓國飲食文化中的分享、交流與歡樂之道。合作期間，JUDORAK 主廚 Jacob Kim 將親臨港畔餐廳 Harbourside，於自助餐區即席呈現其獨具風格的現代韓式料理，為賓客帶來更臻完整的味覺體驗。

創意重塑 × 經典韓食：匠心薈萃

Harbourside 將於自助餐中呈現多款 JUDORAK 招牌料理，結合現代手法與傳統韻味，為客人帶來層次豐富的韓食旅程。當中兩道菜式尤能展現品牌的當代創意：

- 韓式辣炒豬肉奶油麵 — 以煙燻辛香的辣炒豬肉融入幼滑奶油醬，味道新穎而倍感溫暖。
- 牛大腸香炒年糕 — 彈牙年糕配上牛大腸的濃郁脂香，將街頭小食昇華至更馥郁豐盈的層次。

多款經典韓食亦以簡潔細膩的方式呈現：

- 紫蘇油拌蕎麥麵 — 極簡卻香氣撲鼻，以濃郁紫蘇油與清爽醬油調和出清新而耐嚼的風味。
- 香煎韭菜鮮蝦餅 — 新鮮韭菜與鮮蝦香煎成薄餅，口感輕盈，呈現食材自然香氣。
- 韓式牛肉煎餅 — 薄切牛肉輕沾蛋液煎至嫩滑，保留牛肉的自然本味，為節慶料理中的經典滋味。
- 慢煮燉牛尾 — 慢火燉煮至極致柔嫩，配以韓式蘸醬與韭菜享用，風味溫潤。
- 燉牛肉鍋 — 以嫩牛肉片、蔬菜與雪耳在溫和高湯中輕煨，呈現暖心細膩的滋味。

自助餐最後以經典韓式刨冰（Bingsoo）作結——細密冰沙覆以甜紅豆，為整段美食旅程添上清新柔和的尾韻。

MUI 馬格利米酒：以手工釀造昇華韓食旅程

餐飲體驗同時配以 JUDORAK 的手工米酒 MUI 馬格利酒，帶來順滑明亮的口感與均衡的穀物層次。由米、麴及淨水釀製，酒體圓潤、酸度輕盈，與多道菜式自然契合，為整個用餐進程增添溫度與節奏感。MUI 馬格利酒備有 250 毫升（港幣 128 元）及瓶裝（港幣 368 元），供賓客細意品嚐。

誠邀賓客前來維港之畔，一同感受韓國飲食文化的獨特韻味。

Harbourside X JUDORAK 自助餐主題

7 月 6 日至 7 月 26 日供應

自助餐價格表

*由 2026 年 7 月 6 日起生效

自助午餐	星期一至星期五	中午 12 時 – 下午 2 時 30 分	成人 港幣 598 元 小童 港幣 358 元
	星期六至星期日及公眾假期	中午 12 時 – 下午 3 時	成人 港幣 738 元 小童 港幣 448 元
自助晚餐	星期一至星期五及星期日	晚上 6 時–晚上 10 時	成人 港幣 1,038 元 小童 港幣 628 元
	星期六及公眾假期	第一輪：下午 5 時 30 分 – 晚上 8 時 第二輪：晚上 8 時 30 分 – 晚上 11 時	成人 港幣 1,038 元 小童 港幣 628 元

*以上價格均為港幣及須另加一服務費。

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/aHBqjCUytx>

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](#)、[曼納卡爾頓麗晶酒店](#)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。