

香港麗晶酒店父親節饗宴 以雋永雅致向父愛致敬



2026年5月20日（香港特別行政區）– 今個父親節，香港麗晶酒店於其匯聚匠藝的珍饈盛宴中，呈獻一系列格調不凡的餐飲享受——從二星粵菜的細膩層次、匠心熟成的頂級牛肉，到揉合時令食材與秘魯元素的日式廚師發辦菜單，以及充滿藝術美感的精緻甜點。每一段味覺旅程皆以維多利亞港為背景，讓與父親共享的相聚時刻更添溫度與意義。

一份專屬於父親的甜蜜致意：芒果撻與法國五月下午茶

6月1日至7月31日期間，香港麗晶酒店呈獻夏季限定甜點「香芒撻」，以清新果韻展現難以抗拒的夏日魅力。時令泰國紅寶石芒果鮮嫩多汁，覆蓋於絲滑的大溪地雲呢拿忌廉之上，底部以牛油香馥的榛果沙布列托承托，層次細膩。三者交織出熱帶果香、雲呢拿芬芳與堅果氣息的雅致平衡，簡約純淨，餘韻悠長。售價港幣 630 元。

想與父親細味午後時光，可甄選「法國五月下午茶」，於悠然氛圍中以滋味訴說城市情懷與家庭溫度。由行政糕餅總廚楊焯賢（Andy Yeung）與主廚葉潤雄（Raymond Yip）攜手打造，以法式糕點的精準技法與浪漫詩意重新演繹香港人的集體記憶，於細膩與想像之間構築東西交融的優雅篇章。

鹹點層呈獻三款精緻小食：芝麻蝦多士金黃酥脆、並以 **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；壓軸迷你菠蘿包夾入鵝肝凍與紅洋蔥果醬，讓東西風味交織成嶄新的味覺驚喜。

甜點層延續三款匠心之作：杏桃花籃洋溢核果溫潤光澤；香港歌劇院蛋糕以多層次法式工藝融匯亞洲特色；巴黎香港布雷斯特泡芙以玩味手法重塑經典，在一件華麗泡芙之中串連兩座城市。

新鮮出爐的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與香草法式鮮忌廉，並配精選茗茶或新鮮沖泡咖啡。「法國五月下午茶」每兩位港幣 888 元。

Nobu Hong Kong：以季節之味禮讚吞拿魚盛宴

Nobu Hong Kong 於 6 月 1 日至 30 日呈獻期間限定吞拿魚廚師發辦菜單，選用來自靜岡、正值盛季的優質吞拿魚，魚身飽滿、肉質細膩柔滑，呈現層次分明、澄澈純淨的旨味。菜單以珍稀部位為亮點，包括珍貴的吞拿魚面頰，於 **Nobu Style-Yonten Mori** 四款刺身盛合中巧妙呈現，口感柔嫩而旨味深邃。

體驗亦包括海鮮刺身沙律配松久洋蔥醬油汁、主廚精選手握壽司配清湯，以及多款主菜，如旨味豐盈的烤鱈魚及 A5 和牛配芝麻甜醋汁。吞拿魚廚師發辦菜單每位港幣 1,888 元。

麗晶軒：以二星匠藝呈獻父親節粵式盛宴

6 月 20 日至 21 日，麗晶軒 — 二星米芝蓮及黑珍珠二鑽餐廳 — 誠意呈獻兩款父親節限定菜單，由行政總廚劉耀輝師傅與主廚鄭文生師傅匠心主理，將粵菜的傳統雅韻與當代巧思融於一席之中。午市六道菜（每位港幣 888 元）包括廚師點心拼盤、蒜片雞糞菌爆鹿兒島和牛等細膩佳餚；晚市八道菜（每位港幣 1,888 元）則匯聚黑魚子煙燻蛋拼椒鹽龍蝦球、蠔皇原隻四十頭日本吉品伴關西海參、脆香日本廣島蠔拼柚子鹽魚湯雞絲稻庭麵等尊貴菜式。每道菜均以嚴謹技法成就細緻風味，展現粵菜的典雅神髓，為父親節締造難忘盛宴。

The Steak House：以極致牛味與佳釀禮讚父親

獲《米芝蓮指南》推薦並登上「全球 101 間最佳牛扒餐廳」第 80 位的 The Steak House，是追求極致味蓄的父親的理想之選。父親節午餐（成人每位港幣 1,098 元）呈獻典雅而純粹的扒房體驗，包括以傳統木炭烤架精準火候烤製的精選肉類，以及深受賓客喜愛的沙律吧，並奉上一杯 Peter Lauer Riesling Sekt Brut Réserve，另附無限添飲的鮮榨果汁與汽水。

入夜之際，主廚 Amine Errkhis 限時呈獻「匠心自家熟成系列」第二章，其中深受推崇的「煙燻牛脂熟成韓牛 1++」將供應至 2026 年 6 月 30 日。嚴選油花細膩、天然甘甜的韓牛，以自家研發的雙重熟成工藝凝練旨味，使風味更集中深厚，同時保持肉質的純淨與細嫩。

主廚 Amine Errkhis 先以兩週乾式熟成穩定肉質結構並提升香氣；其後以自家提煉、輕度煙燻並融入迷迭香、百里香、蒜頭與月桂葉等香草的牛脂層層封存，使風味更立體。最終於表面形成細膩如黑色大理石般的外殼，既鎖住肉汁，也襯托出韓牛天然的甘甜本味。

「匠心自家熟成系列」第二章將於 6 月 30 日前限量供應：

- 煙燻牛脂熟成韓牛 T 骨 1++：港幣 128 元 / 安士
- 煙燻牛脂熟成韓牛 西冷 1++：港幣 138 元 / 安士

Qura Bar：以手工龍舌蘭調酒為夜晚添上雅韻

於 Qura Bar 與父親舉杯，以手工調酒與維港夜色締造溫馨難忘的時刻。6 月限時推出的精選龍舌蘭雞尾酒以 Código 1530 為基調，展現細膩香氣與綿密層次；賓客亦可細味經典酒單《SALON DE QURA》八款原創雞尾酒，配以精緻佐酒小食，令酒與味的互動更見豐富。

6 月限時精選龍舌蘭雞尾酒包括：

- **On The Bund No. 2**（港幣 180 元）— 以 Código 1530 Blanco 為基底，加入白酒、Nardini Acqua di Mandorla、上海玫瑰茶糖漿、朱古力苦精及梳打水，調和出清爽明亮、層次細膩的風味。
- **Besitos**（港幣 180 元）— 以 Código 1530 Blanco 融合接骨木花利口酒、清新蘋果汁與南瓜泡沫，呈現明快柔和、帶淡雅花香的輕盈調酒。
- **Hasta la Cruz**（港幣 220 元）— 選用 Código 1530 Rosa，配以 Amaro Nazionale、Rinómato Bitter Scuro、Valdespino Oloroso VORS 雪莉酒及大黃，塑造出苦甜平衡、層次豐富且餘韻深遠的味覺體驗。

於港畔餐廳 Harbourside，父親節自助餐以繽紛多元的亞洲與西方風味呈獻豐盛佳饌，讓一家人在歡悅氛圍中共享溫馨與美味。

在香港麗晶酒店，無論是精緻手工佳餚、細膩調酒，抑或二星粵菜的匠心演繹，各式餐飲體驗皆以巧思呈現，匯聚成父親節的多重味覺盛宴，為一家人留下值得珍藏的特別時刻。

*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。

按此下載高清图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCU6VR>

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：jennytszwei.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。