

香港麗晶酒店與 **Tatler Best: Takeover Series** 攜手呈獻前所未有的美饌與調酒體驗

三間 Tatler Best 得獎餐廳與兩間備受讚譽的亞洲雞尾酒吧匯聚港畔餐廳及 Qura Bar，帶來兩晚非凡的現場美饌與特調雞尾酒盛宴。

2026年4月20日（香港特別行政區）——香港麗晶酒店榮幸宣佈與享負盛名的 **Tatler Best: Takeover Series** 攜手合作，呈獻一場沉浸式盛會，將亞太區最傑出的廚藝與調酒人才匯聚於此。

4月23日及24日，是次合作將香港麗晶酒店的珍饌盛宴——港畔餐廳及 **Qura Bar**——幻化為一場匯聚味覺、工藝與文化的盛筵，精心策劃以展現亞太區的極致精粹。

此次合作標誌著 **Tatler Best Takeovers** 首次於同一酒店屋簷下，同時呈獻多位主廚的現場美饌體驗及連續兩晚的客席調酒師環節——此獨特形式彰顯了香港麗晶酒店一直以來將餐飲打造為珍饌盛宴的堅定承諾，以及對非凡美食體驗應在文化、傳統與創意哲學交融之處綻放的信念。

港畔餐廳美饌體驗

4月23日及24日 | 香港麗晶酒店港畔餐廳

作為是次合作的核心，**Tatler Best Takeovers** 將港畔餐廳的晚市自助餐重新演繹為一場沉浸式現場美饌之旅，由三位 **Tatler Best** 得獎主廚領銜主理——各自代表著獨特的烹飪傳統。

三位卓越人才——每位均是各自領域的大師，各自深受獨特烹飪傳統的薰陶——匯聚於同一屋簷下：來自台北 **Fumée Yakitori** 的 **Ryu Shunsuke**（**Tatler Best** 亞太區百大餐廳 2025），以其對日本料理的精湛工藝而聞名；來自新德里 **Indian Accent** 的 **Shantanu Mehrotra**（**Tatler Best** 亞太區百大餐廳 2025），以其大膽前衛的印度美饌理念而備受讚譽；以及來自檳城 **Restaurant au Jardin** 的 **Kim Hock Su**（**Tatler Best** 亞太區百大餐廳 2025 及 **Tatler Best 2026** 馬來西亞年度最佳餐廳），以其現代法式料理的雋永優雅而著稱。

三位主廚於此次盛會中各自走出備受讚譽的廚房，踏入共同的創意交流空間——在現場烹飪站並肩獻藝，呈現一種前所罕見的餐飲形式。每位主廚將呈獻一道充分體現其烹飪哲學

的招牌之作，賓客得以穿梭於平日絕不會在同一餐桌上相遇的各國佳餚之間，成就一場難忘的餐飲體驗。

酒吧調酒體驗

4月23日及24日 | 香港麗晶酒店 Qura Bar

美饌之旅從餐桌延伸至 Qura Bar 的專屬秘境，兩場別具特色的客席調酒環節為夜晚增添一層文化沉浸體驗——每場均為量身定制的雞尾酒邂逅，旨在豐富及昇華整體體驗。

Underlab

Tatler Best 得獎酒吧 Underlab，由 Green Liu 主理，進駐 Qura 帶來一場以結構、精湛工藝與沉靜探索為核心的客席調酒體驗。作為台北雞尾酒界的先鋒，Underlab 以出人意表的食材打造層次豐富的作品而聞名，每一元素皆承載著深思熟慮的意圖。在 Qura，酒吧將呈獻精心策劃的招牌酒款，讓其以技術與概念驅動的藝術在全新環境中徐徐綻放。由此帶來的體驗既富思辨性又引人沉思——一份邀請，讓賓客放慢腳步、細細品味，感受每一杯背後的用心敘事。

Messengerservice

Tatler Best 得獎酒吧 Messengerservice，由 Tug 與 Porepiang 主理，將曼谷獨樹一幟的世界級雞尾酒工藝與溫暖熱情的待客之道帶到 Qura。坐落於曼谷舊城區的歷史街巷中，Messengerservice 以風味主導的酒款贏得聲譽，在富有創意的藝術性與自然而然的親和力之間取得平衡——將每一杯調酒化為調酒師與賓客之間的親密對話。在此次接管中，團隊將酒吧充滿活力的能量與富有想像力的風味組合轉化至一個寧靜的全新環境，呈現曼谷蓬勃發展的雞尾酒文化的生動沉浸式寫照。

Qura Bar 客席調酒時間表：

4月23日 — Underlab，晚上7時至9時 | Messengerservice，晚上9時至11時

4月24日 — Messengerservice，晚上7時至9時 | Underlab，晚上9時至11時

參與主廚及酒吧簡介

Fumée Yakitori (Tatler Best 亞太區百大餐廳 2025)

Ryu Shunsuke 是台北 Fumée Yakitori 的主廚，將傳統日式串燒技藝與當代食材主導的料理理念融為一體。他對炭火烹調的精湛造詣，使其獲譽為亞太區最引人注目的火焰料理之一。

Indian Accent (Tatler Best 亞太區百大餐廳 2025)

Shantanu Mehrotra 主理新德里的 Indian Accent，該餐廳以前衛視角重新定義印度美饌而備受讚譽。他的烹飪尊重印度次大陸深厚而多元的飲食傳承，同時大膽開拓嶄新領域。

Restaurant au Jardin (Tatler Best 亞太區百大餐廳 2025 及 Tatler Best 2026 馬來西亞年度最佳餐廳)

Kim Hock Su 主理檳城的 Restaurant au Jardin，將現代法式烹飪技藝與東南亞豐富的飲食傳統巧妙交織。他精緻而注重時令的料理風格，使餐廳躋身區內最獨特的高級餐飲之列。

Underlab (Tatler Best 亞太區百大酒吧 2025)

由 Green Liu 主理，位於台北，是一間建基於精準、研究與概念嚴謹性的雞尾酒吧。每杯酒都是技術與敘事密不可分的層次豐富之作，使其獲譽為亞太區最具前瞻性的酒吧之一。

Messengerservice (Tatler Best 亞太區百大酒吧 2025)

由 Tug 與 Porepiang 主理，位於曼谷，是一間植根於風味、溫暖與創意表達的雞尾酒吧。隱身於曼谷舊城區，已成為追求富有創意而又平易近人的酒款愛好者的目的地。

###

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。酒店榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級，並於 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為亞洲最佳城市酒店，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。