

从首尔到维港：
香港丽晶酒店港畔餐厅 Harbourside 带来 JUDORAK 现代韩食故事



2026年5月28日（香港特别行政区）—由7月6日起至7月26日，香港丽晶酒店港畔餐厅 Harbourside 将携手首尔知名现代韩食品牌 JUDORAK，呈献期间限定自助餐主题，为本地饕客带来以匠心策划的韩国味觉之旅。在维多利亚港的壮丽景色映衬下，客人可细味结合当代创意与传统风味的韩式料理，感受充满活力、精致优雅且极具仪式感的餐饮体验。

首尔人气餐饮品牌 JUDORAK 以时尚工业风的空间设计与对韩式家常菜的精致诠释而闻名，被誉为韩国最受欢迎的现代餐酒馆之一。品牌擅长以细腻手法重塑经典风味，包括慢炖牛尾、紫苏油拌荞麦面及韩式牛肉煎饼等，并以经典调酒 Highball、传统酒类及威士忌作出巧妙配搭，呈现当代韩食文化的独特个性与魅力。凭借精准的味道层次与具识别度的创意料理，JUDORAK 在韩国深受喜爱，亦成为新派韩食的重要文化符号。

JUDORAK 由行政总裁 Julian Kim 带领，其名称源自三个韩文汉字——「酒」、「道」、「乐」，寓意韩国饮食文化中的分享、交流与欢乐之道。合作期间，JUDORAK 主厨 Jacob Kim 将亲临 Harbourside，于自助餐区即席呈现其独具风格的现代韩式料理，为宾客带来更臻完整的味觉体验。

创意重塑 × 经典韩食：匠心荟萃

Harbourside 将于自助餐中呈现多款 JUDORAK 招牌料理，结合现代手法与传统韵味，为客人带来层次丰富的韩食旅程。当中两道菜式尤能展现品牌的当代创意：

- 韩式辣炒猪肉奶油面 — 以烟熏辛香的辣炒猪肉融入幼滑奶油酱，味道新颖而倍感温暖。
- 牛大肠香炒年糕 — 弹牙年糕配上牛大肠的浓郁脂香，将街头小食升华至更馥郁丰盈的层次。

多款经典韩食亦以简洁细腻的方式呈现：

- 紫苏油拌荞麦面 — 极简却香气扑鼻，以浓郁紫苏油与清爽酱油调和出清新而耐尝的风味。
- 香煎韭菜鲜虾饼 — 新鲜韭菜与鲜虾香煎成薄饼，口感轻盈，呈现食材自然香气。
- 韩式牛肉煎饼 — 薄切牛肉轻沾蛋液煎至嫩滑，保留牛肉的自然本味，为节庆料理中的经典滋味。
- 慢煮炖牛尾 — 慢火炖煮至极致柔嫩，配以韩式蘸酱与韭菜享用，风味温润。
- 炖牛肉锅 — 以嫩牛肉片、蔬菜与银耳在温和高汤中轻煨，呈现暖心细腻的滋味。

自助餐最后以经典韩式刨冰（Bingsoo）作结——细密冰沙覆以甜红豆，为整段美食旅程添上清新柔和的尾韵。

MUI 马格利米酒：以手工酿造升华韩食旅程

餐饮体验同时配以 JUDORAK 的手工米酒 MUI 马格利酒，带来顺滑明亮的口感与均衡的谷物层次。由米、酒曲及净水酿制，酒体圆润、酸度轻盈，与多道菜式自然契合，为整个用餐进程增添温度与节奏感。MUI 马格利酒备有 250 毫升（港币 128 元）及瓶装（港币 368 元），供宾客细意品尝。

诚邀宾客前来维港之畔，一同感受韩国饮食文化的独特韵味。

Harbourside X JUDORAK 自助餐主题

7 月 6 日至 7 月 26 日供应

自助餐价格表

**由 2026 年 7 月 6 日起生效*

自助午餐	星期一至星期五	中午 12 时 – 下午 2 时 30 分	成人 港币 598 元 小童 港币 358 元
	星期六至星期日及公众假期	中午 12 时 – 下午 3 时	成人 港币 738 元 小童 港币 448 元
自助晚餐	星期一至星期五及星期日	晚上 6 时–晚上 10 时	成人 港币 1,038 元 小童 港币 628 元
	星期六及公众假期	第一轮：下午 5 时 30 分 – 晚上 8 时 第二轮：晚上 8 时 30 分 – 晚上 11 时	成人 港币 1,038 元 小童 港币 628 元

**以上价格均为港币及须另加一服务费。*

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/> 进行订座。如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.com 或致电+852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

按此下载高清图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCUytx>

香港丽晶酒店极致珍饈盛宴

探索一个以数十年的卓越烹饪和服务为基础的迷人餐饮地点，这里有大家深受喜爱的餐厅、壮丽的维海景色及香港独有的味道，以及拥有创新、创造力互相结合的餐饮人才。香港以丰富文化与艺术饶有特色，结合饮食文化汇聚于此，让您一起感受美食为灵感的感官体验。

###

如欲了解更多详情，请联系：

钟子慧，市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话：**+852 9494 8321** | 电邮：jennytszwai.chung@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

黄思玲，市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话：**+852 6161 9990** | 电邮：alice.wong1@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

刘颖琛，市场推广传讯经理

香港丽晶酒店

电话：**+852 6337 3465** | 电邮：micky.lau@ihg.com

网址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

关于香港丽晶酒店

置身传奇重生的香港丽晶酒店，伫立于维多利亚港畔的低调奢华秘境。荣获《福布斯旅游指南》五星评级，酒店在 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，并连续第二年蝉联香港最佳城市酒店宝座，同时在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第二年荣膺香港最佳酒店。香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，坐拥令人叹为观止的维多利亚港美景，细腻贴心的待客之道、历久弥新的魅力和雅致韵味静待各位发现。酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，打造专属私人秘境。丽晶体验顾问为客人提供亲切贴心的服务，而丽晶俱乐部则为套房住客奉上尊贵礼遇，在奢华居室布局内为客人提供量身规划的专属服务。珍饈盛宴六间备受推崇的餐厅和酒吧饱览维多利亚港和城市天际线的迷人景致，为客人呈献沉浸式餐饮体验。酒店设有空间宽敞的无柱式宴会厅及十间多功能海景大厅，经典白色云石楼梯和度身打造的活动选项，为客人缔造难以忘怀的珍贵时刻。香港丽晶酒店位于九龙维多利亚港畔，地点极为便利，客人可从这片城市净境轻松前往香港各大热门景点，包括 M+、香港故宫文化博物馆和启德体育园。尽情发掘香港丽晶酒店：

<https://hongkong.regenthotels.com/>

关于丽晶®酒店及度假村

自 1970 年创立以来，[洲际酒店集团](#)旗下[丽晶酒店及度假村](#)致力于打造非凡生活体验，将传世奢华传承至今，为环球宾客开启隽永典雅、极致舒适、真诚服务的灵感之旅。目前，[丽晶酒店及度假村](#)于全球拥有十一家开业酒店和九家在建酒店。开业酒店包括[香港丽晶酒店](#)、[富国岛丽晶酒店](#)、[重庆丽晶酒店](#)、[戛纳卡尔顿丽晶酒店](#)及[上海浦东丽晶酒店](#)。[上海海鸥丽晶酒店](#)及[峇里岛苍古丽晶度假酒店](#)亦于 2024 年开业，同年品牌也以[圣莫尼卡海滩丽晶酒店](#)重返美洲。未

来，丽晶酒店及度假村将陆续于雅加达、吉隆坡、京都、三亚、深圳和利雅得等地筹开酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。