

香港丽晶酒店与 Tatler Best : Takeover 系列 携手呈献前所未有的美饌与调酒体验

三间 Tatler Best 得奖餐厅与两间备受赞誉的亚洲鸡尾酒吧汇聚港畔餐厅及 Qura Bar，带来两晚非凡的现场美饌与特调鸡尾酒盛宴。

2026年4月20日（香港特别行政区）— 香港丽晶酒店荣幸宣布与享负盛名的 Tatler Best : Takeover Series 携手合作，呈献一场沉浸式盛会，将亚太区最杰出的厨艺与调酒人才汇聚于此。

4月23日及24日，这次合作将香港丽晶酒店的珍饌盛宴——港畔餐厅及 Qura Bar——幻化为了一场汇聚味觉、工艺与文化的盛筵，精心策划以展现亚太区的极致精粹。

此次合作标志着 Tatler Best Takeovers 首次于同一酒店屋檐下，同时呈献多位主厨的现场美饌体验及连续两晚的客席调酒师环节——此独特形式彰显了香港丽晶酒店一直以来将餐饮打造为珍饌盛宴的坚定承诺，以及对非凡美食体验应在文化、传统与创意哲学交融之处绽放的信念。

港畔餐厅美饌体验

4月23日及24日 | 香港丽晶酒店港畔餐厅

作为这次合作的核心，Tatler Best Takeovers 将港畔餐厅的晚市自助餐重新演绎为一场沉浸式现场美饌之旅，由三位 Tatler Best 得奖主厨领衔主理——各自代表着独特的烹饪传统。

三位卓越人才——每位均是各自领域的大师，各自深受独特烹饪传统的熏陶——汇聚于同一屋檐下；来自台北 Fumée Yakitori 的 Ryu Shunsuke（Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025），以其对日本料理的精湛工艺而闻名；来自新德里 Indian Accent 的 Shantanu Mehrotra（Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025），以其大胆前卫的印度美饌理念而备受赞誉；以及来自檳城 Restaurant au Jardin 的 Kim Hock Su（Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025 及 Tatler Best 2026 马来西亚年度最佳餐厅），以其现代法式料理的隽永优雅而著称。

三位主厨于此次盛会中各自走出备受赞誉的厨房，踏入共同的创意交流空间——在现场烹饪站并肩献艺，呈现一种前所罕见的餐饮形式。每位主厨将呈献一道充分体现其烹饪哲学的招牌之作，宾客得以穿梭于平日绝不会在同一餐桌上相遇的各国佳肴之间，成就一场难忘的餐饮体验。

酒吧调酒体验

4月23日及24日 | 香港丽晶酒店 Qura Bar

美饌之旅从餐桌延伸至 Qura Bar 的专属秘境，两场别具特色的客席调酒环节为夜晚增添一层文化沉浸体验——每场均为量身定制的鸡尾酒邂逅，旨在丰富及升华整体体验。

地下实验室

Tatler Best 得奖酒吧 Underlab，由 Green Liu 主理，进驻 Qura 带来一场以结构、精湛工艺与沉静探索为核心的客席调酒体验。作为台北鸡尾酒界的先锋，Underlab 以出人意表的食材打造层次丰富的作品而闻名，每一元素皆承载着深思熟虑的意图。在 Qura，酒吧将呈献精心策划的招牌酒款，让其以技术与概念驱动的艺术在全新环境中徐徐绽放。由此带来的体验既富思辨性又引人沉思——一份邀请，让宾客放慢脚步、细细品味，感受每一杯背后的用心叙事。

Messengerservice

Tatler Best 得奖酒吧 Messengerservice，由 Tug 与 Porepiang 主理，将曼谷独树一帜的世界级鸡尾酒工艺与温暖热情的待客之道带到 Qura。坐落于曼谷旧城区的历史街巷中，Messengerservice 以风味主导的酒款赢得声誉，在富有创意的艺术性与自然而然的亲和力之间取得平衡——将每一杯调酒化为调酒师与宾客之间的亲密对话。在此次接管中，团队将酒吧充满活力的能量与富有想象力的风味组合转化至一个宁静的全新环境，呈现曼谷蓬勃发展的鸡尾酒文化的生动沉浸式写照。

Qura Bar 客席调酒时间表：

4月23日 — Underlab，晚上7时至9时 | Messengerservice，晚上9时至11时

4月24日 — Messengerservice，晚上7时至9时 | Underlab，晚上9时至11时

参与主厨及酒吧简介

Yakitori Smoke (Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025)

Ryu Shunsuke 是台北 Fumée Yakitori 的主厨，将传统日式串烧技艺与当代食材主导的料理理念融为一体。他对炭火烹调的精湛造诣，使其获誉为亚太区最引人注目的火焰料理之一。

Indian Accent (Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025)

Shantanu Mehrotra 主理新德里的 Indian Accent，该餐厅以前卫视角重新定义印度美饌而备受赞誉。他的烹饪尊重印度次大陆深厚而多元的饮食传承，同时大胆开拓崭新领域。

Garden Restaurant (Tatler Best 亚太区百大餐厅 2025 及 Tatler Best 2026 马来西亚年度最佳餐厅)

Kim Hock Su 主理檳城的 Restaurant au Jardin，将现代法式烹饪技艺与东南亚丰富的饮食传统巧妙交织。他精致而注重时令的料理风格，使餐厅跻身区内最独特的高级餐饮之列。

Underlab (Tatler Best 亚太区百大酒吧 2025)

由 Green Liu 主理，位于台北，是一间建基于精准、研究与概念严谨性的鸡尾酒吧。每杯酒都是技术与叙事密不可分的层次丰富之作，使其获誉为亚太区最具前瞻性的酒吧之一。

Messengerservice (Tatler Best 亚太区百大酒吧 2025)

由 Tug 与 Porepiang 主理，位于曼谷，是一间植根于风味、温暖与创意表达的鸡尾酒吧。隐身于曼谷旧城区，已成为追求富有创意而又平易近人的酒款爱好者的目的地。

###

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。