

香港丽晶酒店父亲节飨宴 以隽永雅致向父爱致敬



2026年5月20日（香港特别行政区）— 这个父亲节，香港丽晶酒店于其汇聚匠艺的珍饈盛宴中，呈献一系列格调不凡的餐饮享受——从二星粤菜的细腻层次、匠心熟成的顶级牛肉，到揉合时令食材与秘鲁元素的日式厨师发办菜单，以及充满艺术美感的精致甜点。每一段味觉旅程皆以维多利亚港为背景，让与父亲共享的相聚时刻更添温度与意义。

一份专属于父亲的甜蜜致意：芒果挞与法国五月下午茶

6月1日至7月31日期间，香港丽晶酒店呈献夏季限定甜点「香芒挞」，以清新果韵展现难以抗拒的夏日魅力。时令泰国红宝石芒果鲜嫩多汁，覆盖于丝滑的大溪地香草忌廉之上，底部以牛油香馥的榛果沙布列托承托，层次细腻。三者交织出热带果香、香草芬芳与坚果气息的雅致平衡，简约纯净，余韵悠长。售价港币 630 元。

想与父亲细味午后时光，可甄选「法国五月下午茶」，于悠然氛围中以滋味诉说城市情怀与家庭温度。由行政糕饼总厨杨焯贤（Andy Yeung）与主厨叶润雄（Raymond Yip）携手打造，以法式糕点的精准技法与浪漫诗意重新演绎香港人的集体记忆，于细腻与想象之间构筑东西交融的优雅篇章。

咸点层呈献三款精致小食：芝麻虾多士金黄酥脆、并以 **Oscietra** 鱼子酱华丽点缀；「叉烧」酥注入 **Périgord** 黑松露蓉的醇厚大地气息；压轴迷你菠萝包夹入鹅肝冻与红洋葱果酱，让东西风味交织成崭新的味觉惊喜。

甜点层延续三款匠心之作：杏桃花篮洋溢核果温润光泽；香港歌剧院蛋糕以多层次法式工艺融汇亚洲特色；巴黎香港布雷斯特泡芙以玩味手法重塑经典，在一件华丽泡芙之中串连两座城市。

新鲜出炉的本地龙眼蜜玛德莲及经典千层酥棒温热上桌，佐以自家制柠檬茶果酱与香草法式鲜奶油，并配精选茗茶或新鲜冲泡咖啡。「法国五月下午茶」每两位港币 888 元。

Nobu Hong Kong：以季节之味礼赞吞拿鱼盛宴

Nobu Hong Kong 于 6 月 1 日至 30 日呈献期间限定吞拿鱼盛宴厨师发办菜单，选用来自静冈、正值盛季的优质吞拿鱼，鱼身饱满、肉质细腻柔滑，呈现层次分明、澄澈纯净的旨味。于 Nobu Style – Tuna Sashimi Trio 三款刺身盛合中巧妙呈现，口感柔嫩而旨味深邃。

体验亦包括吞拿鱼刺身沙律配松久洋葱酱油汁、主厨精选手握寿司配清汤，以及多款主菜，如旨味丰盈的烤鲑鱼及 A5 和牛配芝麻甜醋汁。吞拿鱼盛宴厨师发办菜单每位港币 1,888 元。

丽晶轩：以二星匠艺呈献父亲节粤式盛宴

6 月 20 日至 21 日，丽晶轩 — 二星米其林及黑珍珠二钻餐厅 — 诚意呈献两款父亲节限定菜单，由行政总厨刘耀辉师傅与主厨郑文生师傅匠心主理，将粤菜的传统雅韵与当代巧思融于一席之中。午市六道菜（每位港币 888 元）包括厨师点心拼盘、蒜片鸡枞菌爆鹿儿岛和牛等细腻佳肴；晚市八道菜（每位港币 1,888 元）则汇聚黑鱼子烟熏蛋拼椒盐龙虾球、蚝皇原只四十头日本吉品伴关西海参、脆香日本广岛蚝拼柚子盐鱼汤鸡丝稻庭面等尊贵菜式。每道菜均以严谨技法成就细致风味，展现粤菜的典雅神髓，为父亲节缔造难忘盛宴。

The Steak House：以极致牛味与佳酿礼赞父亲

获《米其林指南》推荐并登上「全球 101 间最佳牛扒餐厅」第 80 位的 The Steak House，是追求极致味蕾的父亲的理想之选。父亲节午餐（成人每位港币 1,098 元）呈献典雅而纯粹的扒房体验，包括以传统木炭烤架精准火候烤制的精选肉类，以及深受宾客喜爱的沙律吧，并奉上一杯 Peter Lauer Riesling Sekt Brut Réserve，另附无限添饮的鲜榨果汁与汽水。

入夜之际，主厨 Amine Errkhis 限时呈献「匠心自家熟成系列」第二章，其中深受推崇的「烟熏牛脂熟成韩牛 1++」将供应至 2026 年 6 月 30 日。严选油花细腻、天然甘甜的韩牛，以自家研发的双重熟成工艺凝练旨味，使风味更集中深厚，同时保持肉质的纯净与细嫩。

主厨 Amine Errkhis 先以两周干式熟成稳定肉质结构并提升香气；其后以自家提炼、轻度烟熏并融入迷迭香、百里香、蒜头与月桂叶等香草的牛脂层层封存，使风味更立体。最终于表面形成细腻如黑色大理石般的外壳，既锁住肉汁，也衬托出韩牛天然的甘甜本味。

「匠心自家熟成系列」第二章将于 6 月 30 日前限量供应：

- 烟熏牛脂熟成韩牛 T 骨 1++：港币 128 元 / 安士
- 烟熏牛脂熟成韩牛 西冷 1++：港币 138 元 / 安士

Qura Bar：以手工龙舌兰调酒为夜晚添上雅韵

于 Qura Bar 与父亲举杯，以手工调酒与维港夜色缔造温馨难忘的时刻。6 月限时推出的精选龙舌兰鸡尾酒以 Código 1530 为基调，展现细腻香气与绵密层次；宾客亦可细味经典酒单《SALON DE QURA》八款原创鸡尾酒，配以精致佐酒小食，令酒与味的互动更见丰富。

6 月限时精选龙舌兰鸡尾酒包括：

- **On The Bund No. 2**（港币 180 元）— 以 Código 1530 Blanco 为基底，加入白酒、Nardini Acqua di Mandorla、上海玫瑰茶糖浆、巧克力苦精及苏打水，调和出清爽明亮、层次细腻的风味。
- **Besitos**（港币 180 元）— 以 Código 1530 Blanco 融合接骨木花利口酒、清新苹果汁与南瓜泡沫，呈现明快柔和、带淡雅花香的轻盈调酒。

- **Hasta la Cruz** (港币 220 元) — 选用 Code 1530 Rosa, 配以 Amaro Nazionale、Rinómato Bitter Scuro、Valdespino Oloroso VORS 雪莉酒及大黄, 塑造出苦甜平衡、层次丰富且余韵深邃的味觉体验。

于港畔餐厅 **Harbourside**, 父亲节自助餐以缤纷多元的亚洲与西方风味呈献丰盛佳饌, 让一家人在欢悦氛围中共享温馨与美味。

在香港丽晶酒店, 无论是精致手工佳肴、细腻调酒, 抑或二星粤菜的匠心演绎, 各式餐饮体验皆以巧思呈现, 汇聚成父亲节的多重味觉盛宴, 为一家人留下值得珍藏的特别时刻。

**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-hans/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/aHBqjCU6VR>

香港丽晶酒店极致珍饌盛宴

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。珍饌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。