

与海洋之珍的夏日邂逅



香港丽晶酒店港畔餐厅将自助晚餐重新演绎为一场沉浸式的味觉旅程——
鱼子酱贯穿餐宴每一个环节，由初尝试至回味，尽在维多利亚港的醉人景致之中。

2026 年 7 月 16 日（香港特别行政区）— 坐拥[维港](#)之畔，映入眼帘的是流转不息的波光与璀璨夜色，[香港丽晶酒店](#)诚邀宾客以从容优雅的节奏，细味盛夏时光。由 8 月 7 日至 23 日，连续三个周末（星期五至星期日自助晚餐），这款备受推崇的「海洋之珍」将成为[港畔餐厅](#)的主题焦点，展开一段细腻而别具匠心的餐饮体验。

这不仅是珍贵食材的呈现，更是一场关于风味层次的细致演绎。主厨团队以精准而克制的手法，将贝鲁加鱼子酱（**Baerii Caviar**）巧妙融入冷盘、热荤与甜品各个篇章之中，串联出一段流畅的味觉节奏。由第一口的清新开端，至最后一抹余韵的悠然收结，海洋的鲜味贯穿始终，静静延展。

细认海洋之珍：贝鲁加鱼子酱

整场盛宴的灵魂，正是贝鲁加鱼子酱（**Baerii Caviar**）——源自西伯利亚鲟鱼的珍贵鱼卵，向来为鉴赏家所珍视，展现出内敛而从容的高雅气韵。其细致晶莹的珠粒泛着石板灰与淡淡古铜光泽，入口轻柔绽放，随之而来的是柔滑、圆润且隐约带有坚果香气的层次。

相较其他鱼子酱品种，其咸味更显克制，质地细腻而平衡，流露出一种温和而优雅的风味轮廓。正因如此，它能自在融入多元语境之中——无论是清雅精准的寿司、温润细腻的粥品，或是带来惊喜的甜点演绎，皆能彼此衬托，相得益彰。如同一条隐约却贯穿始终的线索，这份来自海洋的细腻鲜味，静静串联起整段味觉旅程。

中西交融的味觉对话

整晚的飨宴由一段自然流动的味觉诗篇揭开序幕，东方神韵与西式优雅在细腻的烹调中交会。宾客将逐一道来 16 款以鱼子酱为主角的创作，循序探索这份珍贵食材的不同性格与细腻层次。

旅程始于一道优雅的序章，每位宾客均可享用：丝滑炖蛋配贝鲁加鱼子酱，盛于精致的小巧鱼子酱罐中——既俏皮又精致的第一印象，为接下来的一切定下基调。

于冷盘篇章，细腻风味悄然展开。在专属即席烹调中，贝鲁加鱼子酱与油甘鱼他他相互映衬——鱼生的清爽鲜甜，被鱼子细致的咸鲜轻轻提亮，层次分明而和谐。贝鲁加鱼子酱和牛寿司与握寿司同样引人注目——经火炙的和牛油香丰盈，覆于温润醋饭之上，再点缀晶莹鱼子，口感与香气层层递进。滋味亦延伸至更多细致之作：龙虾他他挞配牛油果，以柔滑与鲜味交织出丰富层次；冻天使面融合松露幽香，将两种经典珍馐低调结合，呈现轻盈而饱满的一口享受。

移步至热萃篇章，风味更见深邃而鲜明。香槟鱼子酱汁烹调龙虾，质感丝滑细腻，流露出优雅的西式语汇；咫尺之间，风味悄然转折，呈现难得一见的中西交融。鱼子酱乳猪外皮酥脆、肉质温润，咸香之中带出丰腴层次；瑶柱粥绵密细滑，配以脆米与葱花，再缀以鱼子酱，暖意之中蕴藏细致鲜味，向粤式传统致以含蓄而真挚的呼应。

于此，对比成为关键——鱼子酱自在游走于不同语境之间，无论融入温润粥品，或伴随香槟一同品味，皆展现出从容而恰如其分的平衡。

甜点篇章为整段旅程带来从容收结——以细腻手法重塑熟悉风味，呈现简洁而平衡的全新演绎。水牛奶雪糕，佐以鱼子酱、特级初榨橄榄油与一缕柠檬皮清香，配上酥脆的 **Babbi** 甜筒——奶香的柔和、海洋的咸鲜与柑橘的清新彼此交织，层次分明却自然流转，在口中留下悠长而耐人寻味的余韵。

暖心之作软焗巧克力零陵香豆甘纳许挞配鱼子，则以浓郁可微的苦与鱼子酱的咸鲜形成对比，风味深邃而平衡，为味觉带来一抹沉稳而富层次的收结。

同时呈献多款细致甜点，包括鱼子酱柠檬芝士蛋糕，以清新的柠檬酸香衬托芝士的柔滑质感，点缀椰子风味鱼子及鱼子酱，口感轻盈而富趣味；以及鱼子酱香槟啫喱配麝香葡萄，以晶莹剔透的香槟果冻包裹果香清甜，咸鲜与果韵交错，清新而优雅。

谱写味觉对话的主厨团队

这份愿景的背后，是一支技艺超群的团队全心倾注——厨艺总监 **Ciro Petrone**，携手行政主厨蔡俊辉（**Calvin Choi**）、港畔餐厅主厨徐家豪（**Oliver Zee**）与[行政糕饼总厨杨焯贤（Andy Yeung）](#)。团队以精准与创意并重，将每道配搭打磨成和谐之作，而非浮夸展示——从单一食材中萃取全新味觉维度，让自助餐蜕变为沉浸式的感官体验。

品质与雅致享受的理念

「我们深明宾客对优质食材的钟爱。对我们而言，提升标准不仅在于呈献最顶级的食材，更在于如何升华味蕾，」厨艺总监 **Ciro Petrone** 分享道。「这并非一场份量的盛宴，而是品质、享受，以及在维多利亚港永恒美景映衬下细味非凡佳肴的礼赞。」

正是这份信念——真正的奢华源于用心，而非铺张——形塑了整场体验的核心。在落地玻璃前饱览维港景致，金黄余晖悄然转为璀璨夜色，每一道精心配搭都成为盛夏序曲中从容而隽永的一章。

海洋之珍自助晚餐

推广期：2026 年 8 月 7 日至 23 日

供应时段：星期五、六、日自助晚餐

地点：香港丽晶酒店港畔餐厅

星期五及星期日	晚上 6 时 – 晚上 10 时	成人 港币 1,198 元 小童 港币 798 元
星期六	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 1,198 元 小童 港币 798 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-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。

按此下载高清图像：<https://flic.kr/s/aHBqjCZbUd>

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，酒店于 2026 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者票选为亚洲最佳城市酒店第 5 位，并连续第三年蝉联香港最佳城市酒店，同时位列全球 100 家最佳酒店第 29 位。酒店亦在 2026 年《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第三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，而丽晶荟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。