

丽晶轩 x 萃醞 呈献「台湾乌龙茗茶宴」
以山岭风土、世代工艺与粤菜匠心，共同打造新一章茶配餐体验



2026 年 7 月 27 日（香港特别行政区）— 在当代高级餐饮中，茶正以其温润深邃、蕴含风土能量的特质，逐渐成为备受瞩目的味觉语言。[米其林二星及黑珍珠二钻粤菜餐厅丽晶轩](#)，多年来持续探索「以茶配餐」的可能性——透过走访各地茶区、与匠人深入交流，将风土、人文与工艺细致转译，呈现于餐桌之上。

今年夏天，这段探索延伸至台湾——携手台北精品茶馆「萃醞」主理人、亦为台湾首位于米其林星级餐厅担任专职侍茶师的张舒涵（Angela Chang），将台湾山岭孕育的独特气候与茶韵带到香港，联手呈献全新「[台湾乌龙茗茶宴](#)」，展开一场以茶为引的细腻感官对话。

「台湾乌龙茗茶宴」将于 8 月 15 日至 10 月 4 日期间供应，每位港币 1,488 元，另须加一服务费。张舒涵亦将于 8 月 15 日至 16 日亲临丽晶轩，与宾客一同演绎茶与餐之间的细腻对话。

同样的坚持：丽晶轩与萃醞的自然相遇

尽管植根于不同城市，丽晶轩与萃醞却共享相近的价值观——同样讲究工艺、尊重传统，并以当代语汇重新诠释经典。前者以精致细腻的现代厨艺演绎粤菜之美；后者则以理性与感性交织的语汇，呈现茶的风土与深度。理念的契合，使这场合作显得自然且必然。

从土地开始的故事：四代制茶人的茶香记忆

出生于南投四代制茶世家，张舒涵自幼成长于茶庄，茶香成为她理解家族与土地的起点。及后远赴欧美求学，她重新意识到这份日常的珍贵，并透过修习 WSET 体系，建立更具国际语境的风味表达方式。结合十多年品茗、烘焙与制茶经验，她逐步发展出一套细腻而专业的品茶视角。

延续去年的缘分：从台北到台湾山林

去年，丽晶轩团队于台北晶华轩客席期间，初次品饮萃酺的台湾乌龙茶，其纯净细腻与鲜明风土印记留下深刻印象。今年，这份记忆转化为行动——丽晶轩茶艺师莫嘉杰与团队亲赴南投与嘉义茶区，走入杉林溪高山茶园，观察采摘、揉捻、烘焙等制程，并与制茶职人深入交流。山岭气候、云雾流转与土地条件，逐步形塑他们对台湾乌龙茶的理解。

回到香港后，团队决定以「茶」作为创作起点，让料理从茶的性格中自然延伸，为粤菜开展出崭新的风味视角。

台湾乌龙的灵魂：天·地·人交织的风味深度

台湾乌龙的迷人，在于其由地貌与气候交织而成的鲜明风土。杉林溪位处海拔约 1,600 公尺，与梨山、阿里山并列三大高山茶区之一，茶汤清甜柔和。茶树生长于云雾缭绕的山林之中，与杉木为邻、溪流相伴，孕育出清冽纯净且富层次的自然香韵。萃酺从优质毛茶出发，透过自家烘焙工艺细致调整，使每款茶展现鲜明个性。

以茶串起的味觉旅程

整体餐序以四款茶贯穿，构筑循序渐进的风味节奏。阿里山冷泡铁观音揭开序幕——以重发酵与龙眼木炭火烘焙工艺，带出熟果与蜜香交织的「观音韵」，入口醇厚，回甘悠长。

杉林溪高山乌龙则展现清雅一面——茶汤金黄透亮，杉木与兰花香气交织，清冽而细致。随料理转入浓味段落，东方美人冬茶承接其间——茶汤橙红透亮，散发熟果与蜜香，质地圆润醇厚，在浓郁之中维持平衡与细腻。

最后以龙眼花甘罗汉果茶作结——花香清甜、茶感温润，与凤梨酥相映成趣，留下柔和而舒展的尾韵。

茶不止于杯中：茶入馔的粤菜新面貌

茶的角色亦延伸至料理之中。茶熏酱油鸡伴柚子醋鲜菌，以乌龙茶烟熏赋予层次，并以菌香与果酸提亮风味，形成清晰对比。

张舒涵指出，「先饮茶、再品菜、再回到茶」的节奏，能让风味产生双向转化——料理改变茶的表情，而茶亦重新诠释料理。

匠艺入味：丽晶轩的火候与手工

在茶韵铺陈之中，丽晶轩的经典技艺同步展现。从刀工、火候到质感堆栈，每道菜皆体现克制而精准的工艺语言。

厨师点心拼盘汇聚晶莹笋尖蓝虾饺、虾籽鲜虾胶与海参水晶饺，以严选上乘食材与细腻工艺，展现粤式点心的精致风范。蓝虾严选自新喀里多尼亚纯净泻湖，被誉为「虾中劳斯莱斯」，肉质细致鲜甜、弹牙爽口，并带有天然珍珠般的光泽。「虾籽鲜虾胶」则以新鲜虾仁手工捶打起胶，融合鲜香虾籽，口感爽弹之余层次分明，鲜味悠长。

汤品方面，扎胶炖松茸以温润养生为主轴——花胶富含胶质，细腻滋养；松茸则为珍稀野生菌类，以其浓郁香气与天然养分著称。二者相融，汤质清润醇厚，气息幽雅，为整体餐序注入一抹沉静而舒展的平衡。

蚝皇原只六头鲍鱼伴琵琶豆腐，展现粤菜经典的细腻工艺——鲍鱼鲜美浓郁，与质地柔滑如丝的琵琶豆腐相互映衬；豆腐以豆腐、叉烧与虾仁制成，经调和、塑形、蒸制，再轻煎至外微脆内嫩，层次分明。

另一道木姜子炒子姜鸽脯伴牛肉手工面，融入川滇香料语汇，以木姜子带出清新的柑橘气息与细致辛香，为乳鸽与牛肉增添明亮轮廓；子姜清脆微辣，经快炒后释放淡淡甜感，巧妙平衡肉香。手工面筋道弹牙，与牛肉脂香交融，呈现丰富而立体的口感层次。

鲜杞子黑糖姜茶雪燕炖鲜奶伴香焗凤梨酥，以温润滋养为主调，为餐序划上柔和句点。雪燕晶莹剔透，质感细致如丝，与鲜奶同炖，交织出香滑柔润的口感；黑糖与姜的暖意徐徐释放，融入杞子的清甜，为整体添上一抹深邃而温和的甜香。

透过此次合作，张舒涵期望为宾客开启一种崭新的餐饮视角——让台湾茶不仅停留于杯中，而是走入餐桌语境，与粤菜展开深度且细腻的对话。当风土、工艺与料理相互交融，一场跨越地域与文化的味觉体验由此展开，余韵悠长，意境深远。

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/aHBqjCZRKX>

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，请联络：

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。