

## 片刻停歇·香港丽晶酒店大堂酒廊携手韩国甜点品牌 Honeybee Seoul 呈献联乘下午茶



2026 年 7 月 13 日（香港特别行政区）— 临海而坐，[维港](#)光影在窗前悄然流动。向以壮丽开扬景致见称的[香港丽晶酒店大堂酒廊](#)，八月呈献全新下午茶体验，携手 Honeybee Seoul 创办人兼行政甜点主厨 Eun Jung Cho 匠心打造。受训于法式甜点体系的 Chef Eun Jung 以内敛优雅笔触，将经典技艺与韩国文化中含蓄诗意的气质细致交织。

整个体验如同两个厨房之间的静默对话 — [大堂酒廊](#)以韩式灵感开展的咸点轻柔揭幕，再自然过渡至 Chef Eun Jung 精致细腻的甜点篇章。[香港丽晶酒店](#)行政糕饼总厨杨焯贤亦与 Chef Eun Jung 并肩合作，为每一项细节注入精准与用心，使体验更臻和谐。

每件作品仿佛稍纵即逝——形态轻巧，却在细节之中蕴藏深思。果香清亮、慕斯轻盈，层次在口中缓缓展开。映衬着维港瞬息万变的光影，每一口皆如一段留白，邀人稍作停留，细味片刻。

### Honeybee Seoul 三款招牌甜点

焦点之一「招牌巧克力熊」初看带着一抹童趣，细味之下却层次深邃。选用 Valrhona 于 1986 年推出的经典 Guanaja 70% 黑巧克力，配以高可可含量的 Bahibé 46% 牛奶巧克力，透过多重质感演绎巧克力的丰富面貌——丝滑 *crèmeux*、轻盈可可奶油甘纳许，以及细致光泽的外层，配以带微脆口感的饼底。于深色丝绒外壳之下，风味沉稳而悠长，余韵静静延展。

「大米大酱蛋白霜脆饼」则展现更为内敛的平衡。酥脆的蛋白饼包裹着柔滑的马斯卡彭奶酪与米奶油甘纳许，味噌焦糖带来淡雅的咸香气息，卜卜米与脆片层层叠加，增添丰富口感，在熟悉之中流露出细腻的转折。

相比之下，「苹果柚子果篮」呈现清新明亮的气息。苹果与柚子交织出细腻的甜与酸，配以柔滑焦糖牛奶酱增添温润层次，并以 Dulcey 35% 金黄巧克力作点缀，散发淡淡烘焙饼干与焦糖牛奶香气。整体轻盈而富层次，凝聚季节风味于一瞬之间。

## 融入当代韩风的精致咸点

咸点同样体现细腻而平衡的理念。厨师从现代韩国饮食文化中汲取灵感，一系列手指三明治以清新风味演绎熟悉滋味。甘蓝红萝卜蒸蛋配白玉菇及韭菜酱，带来温暖亲切的感觉；烟熏牛肉配酸黄瓜及韩式辣酱，微辛提味；火鸡火腿配牛油果及柚子蛋黄酱，清爽明亮；烟三文鱼则配以酸豆、腌渍红洋葱及奶油芝士，呼应首尔简约优雅的风格。

同时呈献经典英式松饼及法式栗子芝士蛋糕，配以自家制五味子及覆盆子果酱。松饼温暖松软，与果酱的清新酸甜相得益彰；法式栗子芝士蛋糕则以烘焙栗子呈现浓郁细腻的质感，绵密柔滑，伴随淡淡牛油香气，并以抹茶甘纳许收结，带来一抹含蓄的茶香平衡。

## 开心果巧克力熊：韩国工艺与香港意象的交会

作为压轴之作，Chef Eun Jung 与杨焯贤主厨联手呈献「开心果巧克力熊」蛋糕，以低调趣味演绎此次跨文化合作的精神。小熊造型佩戴韩国传统纱帽「갓」，手持「Made in Hong Kong」字样标志，将两地文化语汇自然交融，呈现出亲密而含蓄的趣味。

其内部结构同样精致细腻：香脆开心果饼底叠加滑顺浓郁的黑巧克力与细致巧克力脆珠，层层过渡至开心果果仁酱与轻盈慕斯，外层包覆柔滑香草慕斯——在酥脆与柔滑之间取得平衡，坚果香气与细致甜度交织，为整段体验留下轻盈而准确的收结。

在首尔与香港的相遇之中，在传统与细腻创新之间，这段体验并不张扬，而是如黄昏时分的维港——静静流转，余韵悠长。

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](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致电 +852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

### 大堂酒廊 × Honeybee 首尔联乘下午茶

价钱：两位港币\$888 | 一位港币\$488

时间：

星期一至五：下午 3 时至 6 时

星期六、星期日及公众假期：中午 12 时至下午 6 时

\*以上价格另收加一服务费。

\*菜单可能因季节性而有所更改。

按此下载高清图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCZ2wU>

## 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。

### Eun Jung Cho | Honeybee Seoul 创办人兼行政甜点主厨

Eun Jung Cho 主厨为韩国具代表性的甜点主厨之一，亦是 Honeybee Seoul 创办人及主理人，在当地高端甜点界举足轻重的地位。她拥有逾 18 年法式甜点、巧克力及手工雪糕制作经验，作品以精准技艺与当代美学见称。其创作风格融合韩国文化语感与经典法式技巧，呈现出独特而具国际视野的风味语言，并因此于本地及国际餐饮界备受肯定。

## VALRHONA

自 1922 年起，Valrhona 一直与全球甜点工匠同行，作为巧克力领域的先驱与专家，秉持「Together, good becomes better」的理念，与员工、厨师及可可种植者携手，持续提升巧克力品质，并推动更公平及可持续的可可产业与餐饮未来，让美味、工艺与责任得以并行。

###

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](mailto: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](mailto:alice.wong1@ihg.com)

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

刘颖琛，市场推广传讯副经理

香港丽晶酒店

电话：+852 6337 3465 | 电邮：[micky.lau@ihg.com](mailto: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](http://www.regenthotels.com)。