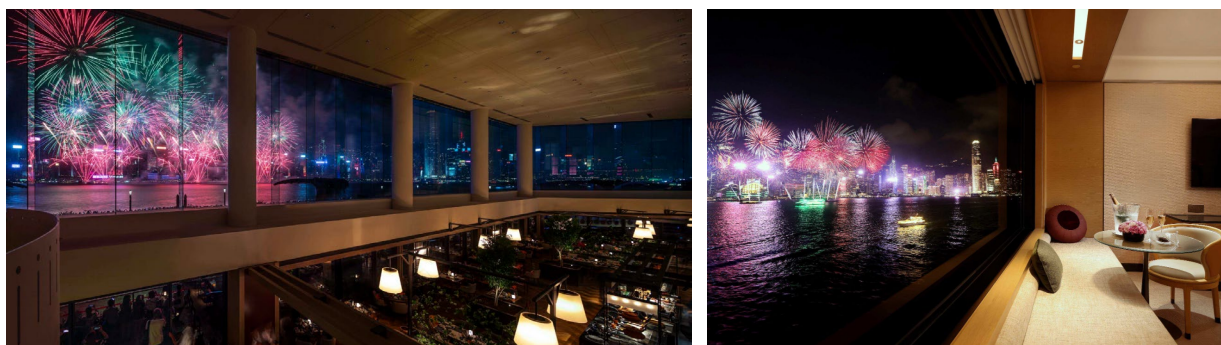


香港丽晶酒店坐拥维多利亚港醉人视野
以璀璨烟花、美饌佳酿与海港景致缔造难忘节庆之夜



于香港闪耀天际线下，细味非凡美饌、电影感海港景致与珍贵相聚时刻

2026年9月4日，香港特别行政区—适逢10月1日国庆节，香港丽晶酒店诚邀宾客莅临维多利亚港畔这一尊尚地标，以非凡视角欣赏城中瞩目的国庆烟花汇演。当璀璨烟花映照维港夜空，香港天际线与粼粼海港交织成壮丽画卷。无论于坐拥海景的私享居停中从容观赏，或于酒店备受推崇的珍饌盛宴细味佳馐，每一段体验皆围绕维港的恢宏气象与夜空的光影盛放悉心铺陈，成就优雅而难忘的节庆时刻。

当烟花点亮[维多利亚港](#)上空，宾客可于[海景套房](#)或[尊贵海景客房](#)的静谧舒适之中，饱览横跨海港、延伸至香港岛的无遮挡壮丽景致。在这片专属秘境中，城市脉搏近在咫尺，却又保留一份悠然从容，让宾客与挚爱于璀璨光影间，细味值得珍藏的相聚时光。

海港相伴，展开一场节庆美饌之旅

由细腻隽永的粤菜艺术、丰盛多元的自助餐体验，以至精致扒房料理、融汇日式料理与秘鲁风味的当代佳肴及别具魅力的鸡尾酒，香港丽晶酒店珍饌盛宴每个迷人餐饮地点，皆以独有视角诠释这个璀璨夜晚。

坐拥米其林两星及黑珍珠二钻荣誉的[丽晶轩](#)，由行政总厨刘耀辉及中菜行政厨师郑文生呈献六道菜晚餐，细意展现粤菜的精妙层次、深厚底蕴与内敛艺术。

在醉人的维港景致衬托下，菜单汇聚矜贵食材与匠心技艺。亮点包括黑鱼子澳洲带子冻伴蟹肉百花脆蟹钳、蟹鱼鲜花胶松茸炖珍珠贝，以及蚝皇原只廿八头吉品鲍鱼伴关东刺参，每一道菜皆体现丽晶轩对食材、火候与风味平衡的精准掌握。晚宴亦以和牛三重奏，细致演绎其丰腴香醇与独特个性。砵酒大根牛面珠展现和牛的柔嫩细腻；椒盐牛舌带来爽脆口感与咸香余韵；蒜片青尖椒爆和牛则以馥郁镬气，为味觉旅程注入鲜明活力。

丽晶轩六道菜晚餐

时间：晚上 6 时至 10 时

价格：成人每位港币\$3,388; 小童每位港币\$1,588（4-11 岁）

[大堂酒廊](#)以电影感十足的维多利亚港景致为幕，呈献精心设计的四道菜晚餐。随着天色渐暗，宾客可悠然细味由酸橘汁腌加拿大龙虾及南瓜浓汤揭开序幕的佳肴，随后享用香烤和牛牛柳，最后以由行政糕饼总厨杨焯贤及糕饼主厨谢嘉慧匠心打造的荞麦巧克力双重奏甜点，为晚宴谱写优雅余韵。

大堂酒廊四道菜晚餐

时间：晚上 6 时 30 分至 10 时

价格：成人每位港币\$1,788 包括一杯香槟

大堂酒廊三道菜晚餐

时间：晚上 6 时 30 分至 10 时

价格：小童每位港币\$988（4-11 岁） 包括一杯果汁 / 汽水

仅限 10 月 1 日晚上，[Nobu Hong Kong](#) 呈献七道菜晚餐，汇聚餐厅标志性的日式料理与秘鲁风味。晚宴以鲍鱼配柚子干味噌及霜降烧金枪鱼腩刺身配芝麻酱汁揭开序幕，为随后一系列精致味觉体验定下基调。菜单亮点包括烤龙虾配柚子松露海胆茶碗蒸及 A5 和牛配牛骨髓及南美香辣味噌，每一道菜均体现 Nobu 一贯的优雅、活力与创新精神。

Nobu Hong Kong 七道菜晚餐

时间：晚上 6 时至 10 时 30 分

价格：每位港币\$1,988

[港畔餐厅](#)以丰盛自助晚餐，伴随一望无际的维多利亚港景致，迎接这个别具意义的夜晚。宾客将获奉上一杯香槟，在节庆气氛中展开味觉之旅，细味琳琅满目的时令食材、本地滋味、亚洲人气美馔及西式经典佳肴。随着夜色渐深，海港成为全晚焦点；璀璨烟花于餐厅全景落地窗外绽放，为这场味觉盛宴添上一幕难忘的光影篇章。

港畔餐厅自助晚餐

时间：晚上 6 时至 10 时

价格：成人每位港币\$2,088 包括一杯香槟; 小童每位港币\$1,288（4-11岁） 包括一杯果汁 / 汽水

获选「全球 101 间最佳扒房」第 80 位的 [The Steak House](#)，严选来自世界各地优质农场的顶级肉品，并以扒房标志性的原始木炭烤炉精准烹调，展现肉类最纯粹而丰富的风味。

The Steak House Prestige 菜单体验由 The Steak House 著名的丰盛沙律吧展开，随后呈上重新演绎的经典前菜及汤品。主菜聚焦多款非凡牛肉，包括在扒房中甚为罕见的 **USDA Super Prime Beef** 顶级美国牛肉，以及具鲜明个性的西班牙 **Rubia Gallega** 加利西亚金牛——以天然牧草及蔬菜饲养，沿袭传统饲育方式；另有以细密油花和柔嫩口感见称的韩牛，展现截然不同的肉香与层次。

宾客亦可搭配专业甄选的大瓶装葡萄酒，享用精心烹调的优质牛肉。随着海港光影流转，国庆烟花点亮夜空，为整晚用餐体验增添更具戏剧感的华丽氛围。

The Steak House 晚餐

时间：晚上 6 时至 10 时 30 分

餐饮及最低消费：成人每位港币\$1,980; 小童每位港币\$980（4-11岁）

菜单：呈献单点菜单与 The Steak House Prestige 菜单供选择

于 [Qura Bar](#)，宾客可在香港岛天际线的迷人剪影与维港上空璀璨烟花的映衬下，以精致鸡尾酒及分享小食举杯庆贺。这个格调雅致、微醺惬意的空间，为城中备受期待的节庆之夜，带来自在而富格调的欢聚体验。

尊尚私人用餐体验

丽晶轩、Nobu Hong Kong 及 The Steak House 的专属私人厢房，提供可按宾客喜好度身订造的餐饮旅程，在亲密氛围与低调奢华之间取得恰到好处的平衡，并以无可比拟的前排视野，让宾客近距离欣赏壮丽的国庆烟花汇演。从私享海景居停到匠心构思的餐饮体验，香港丽晶酒店以多重非凡体验，让每一次碰杯、每一道共享佳肴，以及每一束划破夜空的光芒，皆化作值得长久珍藏的回忆。

* 价格以港币为单位，另收加一服务费。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/> 进行订座。如有疑问，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/aHBqjD3ZLE>

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。