

香港心·味蕾漫游
小包包登陆香港丽晶酒店



小包包创办人兼主厨周思薇（May Chow）携手香港丽晶酒店行政总厨蔡俊辉（Calvin Choi），于大堂酒廊呈献为期一个月的限定餐饮体验，以创意演绎香港风味，并精心搭配 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015，细味这座城市的多元活力与独特韵味。

2026 年 9 月 10 日，香港特别行政区 — 今年十月，[香港丽晶酒店](#)将迎来小包包创办人兼主厨周思薇（May Chow），于 **2026 年 10 月 2 日至 31 日** 在大堂酒廊呈献限时驻场合作。在维多利亚港的粼粼波光映照下，这场献给香港的味觉盛宴，将以包点的温暖、香槟的璀璨气泡与城市独有的鲜明个性，细述香港的动人故事。

招牌菜的「包 BAO」以中式蒸包重新演绎汉堡包

小包包一直透过周思薇以中式蒸包创意演绎的招牌「包 BAO」，捕捉香港充满活力、创意与多元文化交融的独特气质。这次独家合作中，她将联同香港丽晶酒店[行政总厨蔡俊辉](#)，把小包包鲜明而玩味的精神带到大堂酒廊；限定菜单涵盖多款创意包点、精心设计的分享小食，以及洋溢怀旧滋味的雪糕包，并配以特制鸡尾酒及 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015。

以[维多利亚港的电影级全景](#)为幕，「心系香港」细意礼赞这座城市最迷人的交融与对比：东方与西方、怀旧与创新、精致与随性。这是一场献给我们所爱香港的祝酒——让每一口细味、每一口啜饮，都留下难忘印记。

超越期待的搭配

菜单由小包包创办人兼主厨周思薇、香港丽晶酒店行政总厨蔡俊辉与 Dom Pérignon 团队，经过多轮联合品鉴与悉心研发而成，在精准的烹调技艺与包点及香槟同样承载的丰盛、欢聚滋味之间取得细致平衡。成就一场愉悦而不失奢华的味觉体验——深深植根香港，同时拥抱世界。

香港丽晶酒店董事总经理沈滔彰（Michel Chertouh）表示：「十多年来，小包包始终认真探索香港饮食文化，并以创新手法重新演绎，却从未失去其与生俱来的玩味精神。在我们持续探索及塑造真正餐饮目的地的过程中，我们希望与同样致力以崭新、引人入胜的方式向世界分享香港文化的伙伴合作。与 Dom Pérignon 携手，这是我们共同写给香港的一封信——愉悦丰盛，却又不失真正的奢华。」

香港风味，创意重生

菜单透过周思薇玩味盎然的跨文化视角，重新诠释香港最具代表性的风味。从潮州面店的家常滋味、大排档的海鲜经典，到茶餐厅的人情味、点心的怀旧情怀与街头甜品的纯粹快乐，每道菜均捕捉香港独有的城市精神，并注入出人意表的口感、食材配搭与风味对比。

焦点菜式包括「潮州紫菜墨鱼脆脆」，以香脆可口的一口小食，向手打墨鱼丸致敬；「干炒牛河薯条」则将锅气十足的干炒牛河风味，化作大胆诱人的疗愈小食。「椒盐花竹虾包」展现大排档热闹奔放的活力；「沙嗲牛小排包」令人想起茶餐厅沙嗲牛肉公仔面的温暖滋味；植物制作的「素叉烧包」则以创新方式向经典点心致意；最后以「『钵仔』雪糕包」作结，为餐单添上一抹愉悦而怀旧的甜蜜回忆。

每道菜式均经悉心设计，以呼应 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015 的独特个性——一款以鲜明对比见称的香槟，展现丰盈细腻的质感、精准平衡的结构，以及悠长和谐的余韵。

「这次合作让我有回家的感觉——手中还捧着一杯香槟。」小包包创办人兼主厨周思薇表示。「我希望让大家看见，香港街头风味同样能够自信地与世界级佳酿并肩而立。『包 BAO』与香槟本来就很相配，因为真正的好味道，从不受传统框架所限。」

Moët Hennessy Diageo 香港及澳门董事总经理 Devin Pun 表示：「Dom Pérignon 始终秉持对创意卓越的不懈追求，并致力透过对比成就和谐。周思薇的创意视野，结合蔡俊辉总厨及香港丽晶酒店团队的烹饪专业，成就出一系列既出人意表、又精妙平衡的餐酒配搭，邀请宾客以崭新视角细味 Dom Pérignon。」

以崭新方式细味香港

于[大堂酒廊](#)，悠然雅致的氛围与维多利亚港的壮丽全景相映成趣。环境虽然精致，体验却轻松亲切、洋溢欢聚气氛：宾客可随意享用包点，与同席好友分享陆续呈上的小食，并在香槟的细致气泡间，重新发现这座城市的风味与创意活力。

植根于香港的集体回忆，并以当代视角重新演绎，「心系香港」礼赞这座城市迷人的交融与对比，诚邀宾客从每一口滋味、每一口啜饮之中，以崭新方式感受香港。

香港心·味蕾漫游：小包包登陆香港丽晶酒店

地点： 香港丽晶酒店大堂酒廊

日期： 2026 年 10 月 2 日至 31 日

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/aHBqjD4nvn>

###

《The Menu：香港心·味蕾漫游》
独家菜单、香槟、匠心特调鸡尾酒 ——
2026 年 10 月 2 日至 31 日，香港丽晶酒店大堂酒廊

由小包包创办人兼主厨周思薇（May Chow）、香港丽晶酒店行政总厨蔡俊辉（Calvin Choi）与 Dom Pérignon 团队经过多轮联合品鉴研发而成，以下菜单将烹饪的严谨技法与小包包和香槟核心的欢聚乐趣完美平衡。每道菜式均适合分享，并精心配搭 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015。

单点 一

菜式	价格（港币）
潮州紫菜墨鱼脆脆（5 件） 灵感源自手打墨鱼丸海藻汤；配搭黑蒜蛋黄酱。Dom Pérignon 的细致气泡能中和油炸的丰腴口感，柠檬则带来清爽的柑橘余韵。	148
干炒牛河薯条 以酥脆薯条拌入双重发酵酱油及焦糖化 Brandt 牛肉，趣味演绎「干炒牛河」。魔鬼椒辣酱平衡油润感，同时带出 Dom Pérignon 明亮的果香。	128
椒盐花竹虾包 大排档经典之选，选用新鲜花竹虾、墨鱼、樱花虾干及绍兴味噌。Dom Pérignon 明亮的酸度与矿物特质，将食材的天然鲜甜提升至另一层次。	268
沙嗲牛小排包 茶餐厅风格慢煮牛小排，配丝滑花生沙嗲酱，以压制菠萝平衡口感。鲜味丰富，令人倍感温馨。	268
素叉烧包 根芹菜与黑蚁巢蘑菇，配发酵红腐乳釉；经火枪烧炙带出烟熏余韵。向点心怀旧情怀致敬的植物基演绎。	188
钵仔糕雪糕包（2 件） 炸包夹层铺满陈皮糖红豆、咸香雪糕及手制麻糬。每一口都交织着热与冷、酥脆与烟韧的对比。	138

*如需更多资料，欢迎查询。

匠心配搭組合 一

菜式	价格 (港币)
素叉烧包 + 干炒牛河薯条	248
素叉烧包 + 潮州紫菜墨鱼脆脆 (3 件)	268
椒盐花竹虾包 + 干炒牛河薯条	328
椒盐花竹虾包 + 潮州紫菜墨鱼脆脆	348
沙嗲牛小排包 + 干炒牛河薯条	328
沙嗲牛小排包 + 潮州紫菜墨鱼脆脆 (3 件)	348

为整场体验画龙点睛的是 Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015。这款香槟以鲜明对比为特色，展现丰盈细腻的口感与精准结构；力量与宁静之间的平衡，随层次丰富的质感徐徐展现，缔造悠长而和谐的余韵。香槟巧妙呼应菜单中海鲜、牛肉、菇菌、海藻、黑蒜、沙嗲与陈皮等多元风味，让小小包与 Dom Pérignon 看似迥异的餐饮世界，在香港丽晶酒店大堂酒廊交织出和谐且令人惊喜的味觉体验。

香槟 — Dom Pérignon White Luminous Vintage 2015 —

单杯 (125 毫升)：港币 458 元

整瓶：港币 2,680 元

匠心特调鸡尾酒 (为这次驻场特别创作) —

柑橘琥珀 (港币 160 元) — 茅台王子酒、Diplomatico Reserva Exclusiva 朗姆酒、Blandy's Madeira 5 年、核桃、菠萝及柑橘

虹光微漾 (港币 160 元) — 花雕酒、Bulleit 95 黑麦威士忌、Mancino Ambrato 苦艾酒、蜜桃、茉莉花及 Fever-Tree 接骨木花汤力水

无酒精鸡尾酒 —

幸运泡沫 (港币 140 元，无酒精) — Lyre's 白朗姆酒、罗勒、蜜桃及清香泡沫

小包包

小包包 (Little Bao) 于 2013 年由香港著名女厨师 May Chow 所创立，其糅合传统中式及现代美食文化的理念深受美食爱好者的青睐，成为城中热门餐厅之一。坐落在香港繁华的街道中，游客不难看见其充满标志性的霓虹灯 BB 头招牌，显现出俏皮又个性的品牌形象。

小包包闻名于将香港经典口味与美国休闲小食巧妙融合，以精致的烹饪技巧和讲究地使用正宗当地食材，多元化呈现在菜单之中，招牌菜的「包 BAO」以中式蒸包重新演绎汉堡包，里面裹着垂涎的馅料，包括最受欢迎的慢煮五花腩、照烧炸鸡及各种自家调配的酱汁，绝对是必食之选；另一道特色菜肴是炸鸡，采用香港本地稀少的三黄鸡，脆口而鲜嫩多汁，被众多美食评论家誉为世界上最好的炸鸡之一；除此之外，小包包还提供精选的招牌分享套餐及大人、小朋友都喜爱的雪

糕包，为每一次用餐体验画上甜蜜的句号！小包包凭借其传统与创新融合，赢得了广泛赞誉，至今仍是美食爱好者在香港寻求难忘美食之旅的必去之地。

香港厨师 **May Chow** 因其烹饪专业知识而获得了无数赞誉，包括在 **2017** 年被评为亚洲最佳女厨师。她致力于发扬中式烹饪传统的同时，也突破当代美食的界限，使小包包成为本地人和旅客都喜爱的目的地。

餐厅充满活力的气氛和时尚的室内设计，设有温馨活泼的开放式厨房和酒吧，营造出愉快的用餐体验。除了富有创意的菜单外，**Little Bao** 还提供精心挑选的精酿啤酒、葡萄酒和创意鸡尾酒，增强了其对于美食的大胆风格。目前，香港有两家小包包分店。

**以上价格以港币为单位，另收加一服务费。*

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，将传世奢华遗承至今，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。