香港麗晶酒店呈獻「璀璨聖誕・品味昇華」





2026 年 10 月 26 日（香港特別行政區）— 今個節日，香港麗晶酒店以「璀璨聖誕・品味昇華」輝映維多利亞港畔。迷人海港景致、匠心佳餚與精緻節日美點交織，成就一幕幕難忘時光。無論是溫馨聚餐、悉心挑選的節日禮物、靜謐的住宿體驗，還是與親友圍桌共享佳餚，每一瞬都是純粹喜悅的綻放，每一幕皆化為永恆珍藏。

維港畔的璀璨節日光景

香港麗晶酒店以冬日海港美景為靈感，傾情呈獻「璀璨聖誕・品味昇華」奢華節慶住宿體驗。隨著十二月夜幕低垂，維港兩岸璀璨華燈與動人的都市韻律交織出濃厚的節日氣息，為賓客拉開一段優雅、耀眼而難忘的冬日假期序幕。

節慶期間，賓客可入住酒店的奢華套房，於寬敞舒適的住宅式空間中細味佳節時光。每間麗晶套房均配備獨立起居空間與綠洲浴室，部分維港景觀或海景套房更可飽覽維多利亞港壯麗景致，並尊享麗晶薈禮遇，讓旅居體驗更見從容細緻。

指定套房配備私人露台及按摩池，讓賓客在私密空間中欣賞璀璨天際線與維港夜色。節日光影、海港景致與香港麗晶酒店細膩周到的服務相互交織，為佳節假期締造靜謐而難忘的奢華體驗。

今個佳節，亦迎來香港麗晶酒店一個別具意義的里程碑。由 2026 年 11 月 1 日至 2027 年 3 月 31 日，**「維港三載」**住宿禮遇邀請賓客入住維港景觀套房三晚，第三晚由麗晶誠意奉送。賓客更可加購我們標誌性的麗晶沐浴體驗，選用 Susanne Kaufmann 護膚產品，並隨附氣泡茶或香檳，於私人空間中從容享受專屬的放鬆儀式。體驗完畢後，完整的 Susanne Kaufmann 沐浴套裝更可帶回家中，成為在維港畔度過美好時光的優雅紀念。

維港畔的節慶饗宴

在香港麗晶酒店的節日餐桌之上，分享成就佳節最動人的滋味。由平安夜、聖誕節晚宴至除夕慶祝晚宴，酒店各餐廳及酒吧呈獻一系列節慶餐飲體驗，涵蓋精緻粵菜、豐盛自助餐、日式秘魯料理、經典扒房盛宴、手工甜點及節日特飲，為不同歡聚場合提供多元選擇。賓客可伴隨維港景致與醇香美酒，細味與摯愛親友相聚的珍貴時光，讓每一次節日聚會化為值得珍藏的回憶。

賓客於 11 月 22 日或之前預訂大堂酒廊、The Steak House、Nobu Hong Kong 及港畔餐廳指定平安夜及聖誕節晚餐，可享 85 折早鳥優惠。

The Steak House 獲選「全球 101 間最佳牛排餐廳」第 80 位，並獲《米芝蓮指南》推介。餐廳以招牌炭火烤爐及精準火候，呈獻節慶期間的時令風味與由甜品團隊悉心製作的節日甜點。

節日晚宴菜單包括炭烤龍蝦及海膽撻、鵝肝配火雞卷，以及多款以炭火烹調的主菜選擇，包括 USDA Certified Super Prime 牛肉、 巴塔哥尼亞白鱈魚及紐西蘭 Lumina 羊架。除夕晚宴則以 Charcuterie Impériale 冷肉芝士拼盤揭開序幕，當中包括黑松露鵝肝凍批、金箔酥皮肉批、五款優質凍肉及精選芝士，並佐以松露蜜糖與無花果果醬。晚宴另設廚師即席美食專區，讓賓客在經典扒房氛圍中，以從容而具互動感的方式迎接新一年。

餐廳的私人廂房亦換上節日佈置，適合舉行家庭聚會、企業晚宴或私密慶典。節日菜單每位港幣 1,988 元起，並可按需要安排魚子醬吧、聖誕樹佈置、香料熱紅酒、熱朱古力及個人化歌單，為節慶聚會營造更具個人特色的餐飲體驗。

Nobu Hong Kong 則以活潑鮮明的日式秘魯料理，呈獻適合分享的聖誕盛宴。由金槍魚腩刺身他他配魚子醬、油甘魚刺身配南美辣椒等壽司刺身，到龍蝦配忌廉三文魚子海膽汁及 A5 和牛烤牛骨髓配南美辣椒味噌，最後以節日甜品拼盤作結。賓客更可加配香檳等尊尚無限暢飲套餐，令佳節更添璀璨。備受歡迎的聖誕早午餐亦將回歸，供應無限量分享小食、壽司佳餚，以及每位賓客可自選兩款主菜，最適合與親朋好友悠然歡聚。

大堂酒廊坐擁維多利亞港與香港天際線全景，是享用節日下午茶的理想地點。節日下午茶包括時令手指三文治、手工甜點、新鮮烘焙鬆餅，以及配搭自家製果醬的肉桂瑪德蓮蛋糕；加配香檳，更添節日光彩。聖誕晚宴將以黑松露及榛子栗子濃湯揭開序幕，主菜可選烤火雞肉卷。除夕夜午夜將至之際，賓客可一同參與新年倒數蛋糕儀式，在璀璨維港映照下迎接 2027 年。

Qura Bar 不僅以特色雞尾酒及珍稀年份佳釀見稱，其私密雅緻的用餐空間亦同樣值得期待。平安夜及聖誕節期間，賓客可於靜謐空間中細味專為分享而設的節慶菜單。晚宴由冰鎮海鮮揭開序幕，隨後呈獻多款精緻前菜，包括 Fassona 牛肉他他配 Périgord 黑松露、Oscietra 魚子醬配薯仔捲、耶路撒冷雅枝竹忌廉湯，以及牛肝菌意大利飯等，層層鋪陳節日晚宴的醇厚風味；主菜可選帝王三文魚威靈頓或牛肉威靈頓，最後以手工節日甜點及意式聖誕麵包 Panettone 作結。

麗晶軒榮獲米芝蓮二星及黑珍珠二鑽殊榮，以粵菜的精準技藝、深厚底蘊與雋永雅韻，細意呈獻節日盛宴。**港畔餐廳**則以豐盛的國際自助餐、適合小朋友的美食選擇，以及閃耀的維港景致，為親友帶來歡樂的節日聚會。

以香港為靈感的節日送禮

今個佳節，香港麗晶酒店將節日送禮化為一段與城市相連的故事。酒店與香港設計中心及本地創意工作室 Napmaker 攜手合作，推出 2026 年節日包裝系列，設計靈感源自兩個標誌性的麗晶印記：黃昏時分的維多利亞港，以及節日餐桌上的精緻美學，為香港打造一份別具意義的佳節作品。

Napmaker 創辦人羅一鳴以優雅金色線條勾勒維港天際線，橫越深緋紅色畫布；燙金雪花與幾何星光細節，則為設計添上節日光芒。紅金配色兼具當代美感與麗晶雋永優雅，從絲帶、圖案面板到禮盒細節，皆成為送禮體驗的一部分——不只是包裝，更是揭開禮物前的一段細膩序章。

系列亦體現香港麗晶酒店對本地創意與設計價值的重視，並以聖誕傳統時刻為核心：從晚餐後共享的聖誕樹頭蛋糕、配咖啡細味的意式聖誕麵包，到送到摯愛親友手中的精美禮盒，每一份用心準備的節日心意，在未拆封前已開始承載回憶；而當節日美點被細味分享，心意亦在溫暖餘韻之中延續，為佳節注入更深刻的儀式感。

節日美點　與親友分享

行政糕餅總廚楊焯賢與糕餅副主廚謝嘉慧匠心製作兩款聖誕樹頭蛋糕，為節日盛宴帶來截然不同的甜蜜結尾。**Velvet Grove 榛子朱古力聖誕樹蛋糕**（港幣 528 元）以輕盈細滑的榛子慕絲揭開序幕，隨之而來的是焦糖榛子果仁糖的烘焙暖意。73% 濃黑朱古力脆脆則留下苦甜深邃的收結，而深紅色外觀彷如冬日林間被爐火映照的溫暖景象。**Snowy Grove 栗子蜜糖聖誕樹蛋糕**（港幣 528 元）則以栗子蜜糖慕絲為靈魂，揉合明亮檸檬糖漬、栗子蜜糖餅乾與焦糖脆片，於柔和甜意與清新柑橘香氣之間，呈現細膩而優雅的平衡。

意式經典亦為節日餐桌添上暖意。星形的**經典聖誕黃金麵包**（港幣 628 元）灑上雲呢拿糖霜，最適合與親友共享；而**意大利聖誕麵包**則備有傳統口味（港幣 628 元）、朱古力及開心果口味（各港幣 658 元），是送贈主人家，或與家人好友共享的節日心意之選。

如欲在家中輕鬆宴客，**傳統聖誕火雞**（港幣 2,688 元）便是理想主角。約 8 公斤重的火雞配以法國豆、薯蓉、抱子甘藍、烤時蔬、紅莓醬及肉汁，讓主人家可騰出更多時間迎接賓客，盡情享受相聚時刻。

節日送禮方面，**聖誕佳節套裝**（港幣 988 元）包括 經典聖誕黃金麵包 Pandoro、春日莓果茶、金箔焦糖杏仁黑朱古力與節日曲奇；**聖誕臻選禮籃**（港幣 1,188 元）則包括經典意式聖誕麵包、麗晶軒透天香冷萃氣泡茶及經典意大利脆杏仁脆餅，以及焦糖杏仁黑朱古力脆脆。若要表達更隆重的謝意，**聖誕尊尚精緻禮盒**（港幣 2,588 元）匯聚 Édouard Duval Brut 法國香檳、經典意式聖誕麵包、麗晶軒透天香冷萃氣泡茶、意式美饌、節日朱古力及精緻紀念品，盡顯心思。

早鳥網店優惠由即日至 11 月 22 日期間推出。賓客選購經典聖誕黃金麵包，以及傳統、朱古力及開心果口味的意大利聖誕麵包，均可享九折優惠。其他節日優惠包括聖誕臻選禮籃及聖誕尊尚精緻禮盒九五折優惠，而訂購傳統聖誕火雞更可享免費送貨服務。

節日禮物、糕餅及美點將於 2026 年 12 月 1 日至 30 日期間於大堂酒廊供賓客提取，建議預先訂購。由心意巧製的精美禮盒，以至桌上共賞的節日美饌，香港麗晶酒店「璀璨聖誕・品味昇華」誠邀賓客以更具溫度、更具風味及更值得深藏的專屬體驗，細味這個佳節的每分每秒。

客房預訂可透過酒店官方網站 https://hongkong.regenthotels.com/、IHG 優悅會應用程式或微信小程式輕鬆完成。如需進一步資訊或預訂協助，請致電 +852 2313 2333 或電郵至 reservations.regenthk@ihg.com。

客人可登入 https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/ 進行訂座。如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電 +852 2313 2313 與餐廳預訂部聯絡。

按此下載高清圖片： https://flic.kr/s/aHBqjD8EHw

香港麗晶酒店極致珍饌盛宴
探索一個以數十年的卓越烹飪和服務為基礎的迷人餐飲地點，這裡有大家深受喜愛的餐廳、壯麗的維海景色及香港獨有的味道，以及擁有創新、創造力互相結合的餐飲人才。香港以豐富文化與藝術饒有特色，結合飲食文化匯聚於此，讓您一起感受美食為靈感的感官體驗。

###

如欲了解更多詳情，請聯絡：

鍾子慧, 市場及傳訊部總監
香港麗晶酒店
電話：+852 9494 8321 | 電郵： jennytszwai.chung@ihg.com
網址：https://hongkong.regenthotels.com/

黃思玲, 市場及傳訊部助理總監
香港麗晶酒店
電話：+852 6161 9990 | 電郵 ：alice.wong1@ihg.com
網址：https://hongkong.regenthotels.com/

劉穎琛, 市場推廣傳訊經理
香港麗晶酒店
電話：+852 6337 3465 | 電郵 ：micky.lau@ihg.com
網址：https://hongkong.regenthotels.com/

關於香港麗晶酒店
置身傳奇重生的香港麗晶酒店，佇立於維多利亞港畔的低調奢華秘境。榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級，酒店於 2026 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者票選為亞洲最佳城市酒店第 5 位，並連續第三年蟬聯香港最佳城市酒店，同時位列全球 100 家最佳酒店第 29 位。酒店亦在 2026 年《Travel + Leisure》亞太區奢華大獎連續第三年榮膺香港最佳酒店。香港麗晶酒店由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，坐擁令人歎為觀止的維多利亞港美景，細膩貼心的待客之道、歷久彌新的魅力和雅緻韻味靜待各位發現。酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，打造專屬私人秘境。麗晶體驗顧問為客人提供親切貼心的服務，而麗晶薈則為套房住客奉上尊貴禮遇，在奢華居室佈局內為客人提供量身規劃的專屬服務。珍饌盛宴六間備受推崇的餐廳和酒吧飽覽維多利亞港和城市天際線的迷人景致，為

客人呈獻沉浸式餐飲體驗。酒店設有空間寬敞的無柱式宴會廳，經典白色雲石樓梯及十一間多功能海景大廳，當中包括融合室內與戶外空間的宴會廳麗幕，為麗晶婚宴、華麗盛會及度身訂製的活動提供別具一格的場景。 香港麗晶酒店位於九龍維多利亞港畔，地點極為便利，客人可從這片城市淨境輕鬆前往香港各大熱門景點，包括 M+、香港故宮文化博物館和啟德體育園。盡情發掘香港麗晶酒店：https://hongkong.regenthotels.com/

關於麗晶®酒店及度假村

自 1970 年創立以來，洲際酒店集團旗下麗晶酒店及度假村致力於打造非凡生活體驗，將傳世奢華遺承至今，為環球賓客開啟雋永典雅、極致舒適、真誠服務的靈感之旅。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有十一家開業酒店和九家在建酒店。開業酒店包括香港麗晶酒店、富國島麗晶酒店、重慶麗晶酒店、戛納卡爾頓麗晶酒店及上海浦東麗晶酒店。上海海鷗麗晶酒店及峇里島蒼古麗晶度假酒店亦於 2024 年開業，同年品牌也以聖莫尼卡海灘麗晶酒店重返美洲。未來，麗晶酒店及度假村將陸續於雅加達、吉隆坡、京都、三亞、深圳和利雅得等地籌開酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。