

香港麗晶酒店攜手法國最佳工藝師甜點大師 **Gabriel Le Quang**
於維港之畔呈獻期間限定下午茶體驗



2026 年 10 月 12 日（香港特別行政區）— 今個秋季，香港麗晶酒店誠邀 2023 年「法國最佳工藝師」（Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, MOF）得主、法國甜點名廚 **Gabriel Le Quang**，攜手呈獻期間限定下午茶體驗。由 2026 年 10 月 30 日至 12 月 6 日，賓客可於 [大堂酒廊](#) 臨窗而坐，在[維多利亞港的流光映照](#)下，細味一場融合法式甜點工藝、當代設計語言與海港景致的午後饗宴。

Gabriel 主廚以嚴謹而精準的技藝，將層次、口感與造型凝練成可品嚐的藝術。每一款甜點皆細緻講究，同時保留輕鬆自在的品嚐樂趣，讓賓客於從容午後感受法式甜點的細膩與驚喜。

系列靈感取自香港麗晶酒店富有質感的室內設計，細膩演繹對比之美，探索結構與柔和、精準與感性、濃郁與輕盈之間的平衡。圓形與流線輪廓映照酒店空間中優雅柔和的曲線，流露含蓄的和諧感；柔和自然的色調，則呼應酒店對天然材質的細緻運用。**Gabriel** 主廚專注於純粹食材，讓風味與工藝成為每一道創作的主角。

漫長旅程的成果

Gabriel Le Quang 的甜點之路始於巴黎。早年於 **Le Carré des Feuillants** 的實習經歷，啟發了他對甜點工藝的熱忱；其後，他先後於 **Delmontel**、**Stéphane Glacier** 及 **Arnaud Larher** 等法國知名甜點品牌及機構磨練技藝，並於 **The Peninsula** 及法國 **Hôtel du Cap-Eden-Roc** 持續淬鍊個人風格。

2023 年，Gabriel 主廚經歷逾三年的專注準備，獲頒甜點界備受推崇的「法國最佳工藝師」殊榮。談及這項成就，他形容為「**C'est le fruit d'un long cheminement**」，意即「這是一段漫長旅程的成果」。這份對耐心、自律及歲月淬鍊的珍視，亦正是本次合作的核心：短暫而美好的味覺享受，背後凝聚的是經年累月的專注與精進。

在[香港麗晶酒店](#)，這份理念化為一場充滿匠心的午後儀式。每款甜點皆經過細緻平衡與精準收結，邀請賓客放慢節奏，細看、細味，沉浸於維港之上的悠然片刻。

由精緻鹹點至雕塑感甜點

體驗由栗子泡沫配焦糖洋蔥及酥脆乾蔥一口美點揭開序幕。溫潤栗香、焦糖洋蔥的甜美與香脆口感交織，為味蕾帶來優雅開場。隨後呈獻一系列精選鹹點，包括芝士火腿三文治配松露醬、煙三文魚三文治配辣根蛋黃醬、鵝肝慕絲三文治配榛子及無花果醬，以及蘑菇醬三文治配番茜醬及蒜片，將經典法式風味與香港麗晶酒店的精緻格調巧妙融合。

甜點部分則以細膩手法演繹熟悉而令人回味的滋味：榛子朱古力曲奇、杏仁無花果旅行蛋糕及熱情果芒果朱古力夾心糖，小巧精緻，盡見主廚對風味、口感與比例的精準掌握。

三款招牌甜點尤其值得細味。合桃巴黎泡芙以合桃香脆泡芙、合桃果仁糖及絲滑忌廉重新演繹經典法式巴黎泡芙，帶來馥郁深邃的堅果餘韻；烏龍焦糖千層酥將酥脆千層、烏龍茶忌廉、焦糖及白色歐泊脆片層層交織，讓法式技巧與亞洲茶韻優雅相遇；西柚椰子蛋糕則以蛋糕卷、椰子忌廉、達克瓦茲餅底及西柚果醬，呈現椰子的柔和醇厚與柑橘的明亮清新。

部分朱古力創作特別選用創立於 1882 年、源自法國聖艾蒂安的手工朱古力品牌 **Weiss**。擁有逾 140 年朱古力製作傳承，**Weiss** 以精湛的可可拼配藝術及對品質的堅持見稱，精選可可產地及優質原料，成就香氣層次豐富、風味純淨而平衡的朱古力。品牌秉持簡潔配方理念，採用 100% 純可可脂製作，為 Gabriel 主廚的甜點注入深度、精準與鮮明個性。

這一系列創作邀請賓客以味蕾感受甜點作為設計藝術的可能——富有質感且含蓄動人，讓視覺之美與味覺享受彼此交融。

香港麗晶酒店攜手法國最佳工藝師甜點大師 Gabriel Le Quang
於維港之畔呈獻期間限定下午茶體驗

地點：香港麗晶酒店大堂酒廊

供應日期：2026 年 10 月 30 日至 12 月 6 日

供應時間：

星期一至五：下午 3 時至 6 時

星期六、日及公眾假期：中午 12 時至下午 6 時

價目：

港幣 888 元／兩位

港幣 488 元／一位

另加港幣 368 元，可享兩杯 NV Franck Bonville Grand Cru Blanc de Blancs Brut 香檳。

以上價目另加一服務費，建議提前預訂。

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/aHBqjD7n98>

香港麗晶酒店極致珍饈盛宴

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。珍饈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。