

香港丽晶酒店携手法国最佳工艺师甜点大师 **Gabriel Le Quang**
于维港之畔呈献期间限定下午茶体验



2026 年 10 月 12 日（香港特别行政区）— 这个秋季，香港丽晶酒店诚邀 2023 年「法国最佳工艺师」（Meilleur Ouvrier de France Pâtissier, MOF）得主、法国甜点名厨 **Gabriel Le Quang**，携手呈献期间限定下午茶体验。由 2026 年 10 月 30 日至 12 月 6 日，宾客可于 [大堂酒廊](#) 临窗而坐，在[维多利亚港的流光映照](#)下，细味一场融合法式甜点工艺、当代设计语言与海港景致的午后飨宴。

Gabriel 主厨以严谨而精准的技艺，将层次、口感与造型凝练成可品尝的艺术。每一款甜点皆细致讲究，同时保留轻松自在的品尝乐趣，让宾客于从容午后感受法式甜点的细腻与惊喜。

系列灵感取自香港丽晶酒店富有质感的室内设计，细腻演绎对比之美，探索结构与柔和、精准与感性、浓郁与轻盈之间的平衡。圆形与流线轮廓映照酒店空间中优雅柔和的曲线，流露含蓄的和谐感；柔和自然的色调，则呼应酒店对天然材质的细致运用。**Gabriel** 主厨专注于纯粹食材，让风味与工艺成为每一道创作的主角。

漫长旅程的成果

Gabriel Le Quang 的甜点之路始于巴黎。早年于 **Le Carré des Feuillants** 的实习经历，启发了他对甜点工艺的热忱；其后，他先后于 **Delmontel**、**Stéphane Glacier** 及 **Arnaud Larher** 等法国知名甜点品牌及机构磨练技艺，并于 **The Peninsula** 及法国 **Hôtel du Cap-Eden-Roc** 持续淬炼个人风格。

2023 年，Gabriel 主厨经历逾三年的专注准备，获颁甜点界备受推崇的「法国最佳工艺师」殊荣。谈及这项成就，他形容为「**C'est le fruit d'un long cheminement**」，意即「这是一段漫长旅程的成果」。这份对耐心、自律及岁月淬炼的珍视，亦正是本次合作的核心：短暂而美好的味觉享受，背后凝聚的是经年累月的专注与精进。

在[香港丽晶酒店](#)，这份理念化为一场充满匠心的午后仪式。每款甜点皆经过细致平衡与精准收结，邀请宾客放慢节奏，细看、细味，沉浸于维港之上的悠然片刻。

由精致咸点至雕塑感甜点

体验由栗子泡沫配焦糖洋葱及酥脆干葱一口美点揭开序幕。温润栗香、焦糖洋葱的甜美与香脆口感交织，为味蕾带来优雅开场。随后呈献一系列精选咸点，包括芝士火腿三文治配松露酱、烟三文鱼三文治配辣根蛋黄酱、鹅肝慕丝三文治配榛子及无花果酱，以及蘑菇酱三文治配香芹酱及蒜片，将经典法式风味与香港丽晶酒店的精致格调巧妙融合。

甜点部分则以细腻手法演绎熟悉而令人回味的滋味：榛子巧克力曲奇、杏仁无花果旅行蛋糕及百香果芒果巧克力夹心糖，小巧精致，尽见主厨对风味、口感与比例的精准掌握。

三款招牌甜点尤其值得细味。核桃巴黎泡芙以核桃香脆泡芙、核桃果仁糖及丝滑忌廉重新演绎经典法式巴黎泡芙，带来馥郁深邃的坚果余韵；乌龙焦糖千层酥将酥脆千层、乌龙茶忌廉、焦糖及白色欧泊脆片层层交织，让法式技巧与亚洲茶韵优雅相遇；西柚椰子蛋糕则以蛋糕卷、椰子忌廉、达克瓦兹饼底及西柚果酱，呈现椰子的柔和醇厚与柑橘的明亮清新。

部分巧克力创作特别选用创立于 1882 年、源自法国圣艾蒂安的手工巧克力品牌 **Weiss**。拥有逾 140 年巧克力制作传承，**Weiss** 以精湛的可可拼配艺术及对质量的坚持见称，精选可可产地及优质原料，成就香气层次丰富、风味纯净而平衡的巧克力。品牌秉持简洁配方理念，采用 100% 纯可可脂制作，为 Gabriel 主厨的甜点注入深度、精准与鲜明个性。

这一系列创作邀请宾客以味蕾感受甜点作为设计艺术的可能——富有质感且含蓄动人，让视觉之美与味觉享受彼此交融。

香港丽晶酒店携手法国最佳工艺师甜点大师 **Gabriel Le Quang** 于维港之畔呈献期间限定下午茶体验

地点：香港丽晶酒店大堂酒廊

供应日期：2026 年 10 月 30 日至 12 月 6 日

供应时间：

星期一至五：下午 3 时至 6 时

星期六、日及公众假期：中午 12 时至下午 6 时

价格：

港币 888 元／两位

港币 488 元／一位

另加港币 368 元，可享两杯 NV Franck Bonville Grand Cru Blanc de Blancs Brut 香槟。

以上价目另加一服务费，建议提前预订。

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/aHBqjD7n98>

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，经典白色云石楼梯及十一间多功能海景大厅，当中包括融合室内与户外空间的宴会厅丽幕，为丽晶婚宴、华丽盛会及度身订制的活动提供别具一格的场景。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。