

丽晶轩
资料概览

关于丽晶轩

传承粤菜艺术

为象征回归根源，欣图轩将恢复原名丽晶轩。被誉为全球最佳粤菜食府之一，丽晶轩拥有米芝莲星级和黑珍珠钻级餐厅等美名。餐厅的独特空间以玉石珠宝盒为灵感，透过华美细致的翡翠饰品营造洗练高雅的风格，让您从中发掘广东粤菜的文化瑰宝。

菜系

粤菜

行政主厨

刘耀辉

主厨

郑文生

行政总厨刘耀辉先生承传粤菜艺术，精湛厨艺使丽晶轩成为全球最受赞誉的粤菜中餐厅之一。他采用传统烹饪方法，以优质及时令食材炮制出精致菜肴，摆盘造型也讲究独到。

刘师傅在香港丽晶酒店拥有逾 38 年的粤菜经验（自该餐厅于 1984 年开业起计算），善于用合适和传统烹调手法引出食材原本的鲜美滋味。凭借渊博的粤菜知识，刘师傅不断推陈出新，炮制出教食客惊喜不断的崭新菜式，层出不穷的新菜式致力把粤菜推向新境界。与他并肩作战近三十年亦有郑文生师傅，大家一起努力下，共同构建出精致动人的粤菜瑰宝及各款招牌菜式。

室内设计师

CAP ATELIER

室内设计理念

丽晶轩由享负盛名的 CAP ATELIER 精心设计，以备受推崇的丽晶传统和经典玉石为主题，珍藏了数代人的集体回忆。身临其境的惊喜探索由优雅装饰开始。餐厅的独特空间以玉石珠宝盒为灵感，透过细致华美的翡翠饰品呈献精心琢磨的广东菜色经典，让您从中发掘箇中的文化瑰宝。

踏上象征着香港戏剧性景观的珍珠母蚀刻玉石通道，沿路前往名为“Tilt and Flow”的独特陶瓷雕塑。此高身白色花瓶由驻纽约艺术家何善影，瓶身饰有金叶细节。此时，以丝绸衬裡玉石首饰盒为灵感的主餐室便呈现眼前，敞开大门即可以看到壮观的海港景色和精美的手工丝质屏风。此等屏风共分为六层，采用苏州风格的双面花卉刺绣制成，描绘了四季色彩。此外，每张桌子上均摆放了刻有双鱼徽章的经典玉石餐具和鱼形筷架以作点缀，同时寓意圆满吉祥。

精美的壁龛中巧妙地陈列着一系列珍稀的宜兴茶壶，驻场品茶师透过精心挑选的珍稀茶叶餐牌推广中国茶茗文化艺术。优雅华贵的私人包厢则采用了独特出众的设计元素，翡翠鸟笼档板以及由复古风格的手工书籍封面堆砌而成的华贵王家黄色墙身，缔造出私密谧静的空间供客人观赏壮丽海景。

可容纳

120 人

服饰

优雅休闲：男士请穿有袖上衣、长裤及包趾鞋。

私人宴会

丽晶轩可供举行私人晚宴，请联络餐厅作进一步查询。

付款方式

现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡

营业时间

午餐

星期一至星期六：中午 12 时至下午 2 时 30 分

星期日及公众假期：上午 11 时 30 分至下午 2 时 30 分

晚餐

每日：晚上 6 时至 10 时

* 营业时间如有更改，恕不另行通知。

地址

香港九龙梳士巴利道 18 号

香港丽晶酒店地下

电话

+852 2313 2313

电邮

dining.regenthk@ihg.com

网址

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/lai-ching-heen/>

Instagram:

[@laichingheen](https://www.instagram.com/laichingheen)

Facebook:

[@laichingheen](#)