

香港麗晶酒店珍饈盛宴  
呈獻父親節奢華家庭饗宴



「100%可可撻」



從產地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒廚藝

2024年5月16日（香港）— 6月16日父親節，光臨香港麗晶酒店珍饈盛宴，以奢華饗宴與爸爸和家人歡度節日。

### 為爸爸而設的誘人甜品

與爸爸一起享用由行政糕點總廚楊焯賢（Andy Yeung）匠心製作的特色甜品慶祝父親節。「100%可可撻」以可可果莢作為創作概念，充份利用可可果的不同部份——從啫喱到忌廉，蛋糕的每個部份均以不同風味口感將可可的豐饒精髓呈現得淋漓盡致。酥脆的可可撻皮底層鋪滿朱古力杏仁忌廉和可可碎蕎麥茶脆米果仁糖，蓋上由新鮮可可果肉製成的啫喱和少許蕎麥茶脆米焦糖，最後加上一層輕盈的朱古力蓉，可可味非常濃郁。客人可前往大堂酒廊或登入 <https://regenthkshop.com/> 訂購精選蛋糕，為爸爸及家人留下永誌難忘的回憶。

### 父親節奢華家庭饗宴

到訪著名米芝蓮二星餐廳麗晶軒，與爸爸在迷人海景下品嚐精緻粵菜慶祝一番。6月15至16日（星期六及日），麗晶軒將呈獻由行政總廚劉耀輝師傅悉心炮製的六道菜午宴；父親節八道菜晚宴則包括脆釀鮮蟹蓋、蠔皇原隻三頭鮑魚伴海鮮布袋豆腐，以及蒜片繡球菌百合爆鹿兒島和牛。

對於鍾情優質牛肉和美酒的爸爸而言，榮獲《米芝蓮指南》推薦的 **The Steak House** 顯然是理想之選。無論是奢華週日早午餐、「從產地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒」菜單、置於傳統木炭烤架烤製至恰到好處的精選肉類，以至廣受好評的沙律吧，客人將可於 **The Steak House** 享受經精心策劃的典型扒房體驗。具輕鬆居家氛圍的私人廂房適合人數較多的家庭聚會，設有個人化沙律和開胃菜吧。

「從產地到餐桌的真滋味：品味精湛牛扒」菜單讓客人踏上牛扒烹製技藝的美食之旅，品嚐來自西班牙的軟嫩牛肉、風味豐郁的韓牛及澳洲優質牛扒，搭配時令配菜和香港風味的精緻甜品。

**Nobu Hong Kong** 的父親節晚餐是另一慶節之選。**Nobu** 出品的日本料理糅合秘魯元素，烹飪風格別樹一幟。率先登場有龍蝦粟米脆片配魚子醬及 **Nobu** 新派刺身，接下來有清爽的迷你羅馬生菜配巴馬臣芝士、焗蠔配煙肉海膽醬，以及和牛鴨肝配威士忌照燒汁。最後，以美味可口的椰香奶凍配上大豆焦糖威士忌泡沫作為結尾。為昇華美食體驗，客人可品嚐由著名北雪酒造專為 **Nobu** 釀造的頂級清酒。

香港麗晶酒店珍饈盛宴的餐飲場地亦包括大堂酒廊，客人可在此感受迷人的用餐氛圍，欣賞維多利亞港和香港天際線令人屏息的開揚美景，品嚐一系列 **Grower Champagne Houses** 的精選香檳，令父親節慶

祝活動更添難忘。另外，客人亦可到 **Qura Bar** 細味珍稀烈酒和經典佳餚，沉醉於迷人的感官之旅。**港畔餐廳**則會帶領客人穿梭美食國度，呈獻沉浸式環球美食自助餐體驗。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查詢，請電郵至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

### **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。豐富多元的餐飲饗宴包括 Nobu Hong Kong，麗晶軒，The Steak House，港畔餐廳 Harbourside，大堂酒廊 The Lobby Lounge 以及酒吧 Qura。

請點擊此處下載高清圖片：<https://hongkong.regenthotels.com/image-video-gallery/experience-lavish-fathers-day-family-feasts-at-regent-hong-kongs-dining-destination/>

附加資料  
麗晶父親節珍饈盛宴  
2024年6月15至16日

**大堂酒廊**

父親節下午茶

日期：2024年6月16日

時間：中午12時至下午3時（第一時段）

下午3時至6時（第二時段）

價錢：兩位港幣\$1,388

配搭 Sei Bellissimi Bellini 有氣雞尾酒或氣泡焙茶兩杯

父親節「100%可可撻」

價錢：港幣\$688（4-6位用）

經香港麗晶酒店網上商店預訂：<https://regenthkshop.com/zh-hant>

**麗晶軒**

父親節週末午餐

日期：2024年6月15及16日

時間：中午12時至下午2時30分（6月15日）

上午11時30分至下午2時30分（6月16日）

價錢：每位港幣\$738

^提供單點菜式。

\*父親節正日（6月16日）午間時段設有最低消費每位客人港幣\$700 另加一服務費。

父親節至尊饗宴

日期：2024年6月15及16日

時間：晚上6時至10時

價錢：每位港幣\$1,688

^提供單點菜式。

**港畔餐廳**

父親節自助午餐

日期：2024年6月16日

時間：中午12時至下午3時

價錢：成人每位港幣\$788

小童每位（4-11歲）港幣\$478

父親節自助晚餐

日期：2024年6月16日

時間：下午5時30分至晚上8時（第一時段）

晚上8時30分至11時（第二時段）

價錢：成人每位港幣\$1,088

小童每位（4-11歲）港幣\$658

**The Steak House**

週日早午餐

日期：2024年6月16日

時間：上午11時30分至下午2時30分

價錢：成人每位港幣\$988

小童每位（4-11歲）港幣\$688

酒水套餐

無限暢飲氣泡酒、紅/白葡萄酒

價錢：每位港幣\$298

## **Nobu Hong Kong**

### **週六早午餐**

日期：2024 年 6 月 15 日

時間：上午 11 時 30 分至下午 2 時 30 分

價錢：成人每位港幣\$858

小童每位（4-11 歲）港幣\$488

### **父親節晚餐**

日期：2024 年 6 月 15 及 16 日

時間：晚上 6 時至 11 時

價錢：每位港幣\$1,888

^提供單點菜式。

以上價格均另收加一服務費。

完

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](mailto: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](mailto:alice.wong1@ihg.com)

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

### **劉穎琛, 市場推廣傳訊副經理**

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：[micky.lau@ihg.com](mailto:micky.lau@ihg.com)

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

### **香港麗晶酒店**

經歷全面改造的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，被《Travel & Leisure》和《Condé Nast Traveler》評選為 2023 年全球最佳新開業酒店之一。佇立於維多利亞港畔，酒店提供 497 間猶如靜謐綠洲般的客房，當中包括 129 間套房，由麗晶體驗顧問為每位客人締造個人專屬體驗，而低調奢華的麗晶薈及珍饈盛宴六種國際餐飲體驗更讓客人肆意奢享珍饈百味。酒店設有空間寬敞的無柱式宴會廳及十間多功能海景大廳，經典白色雲石樓梯和度身打造的活動選項，為客人締造難忘懷的珍貴時刻。

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，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。無論是文化紛呈的摩登都市還是 碧波蕩漾的千帆之港，麗晶酒店及度假村正於各熱門目的地詮釋極致奢華定義。目前，麗晶酒店及度假村 於全球擁有十家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、上海外灘、黑山港等城市。未來五年，麗晶酒店及度假村將陸續於巴厘島、聖塔莫尼卡、雅加達、吉隆坡、成都、三亞、深圳、吉達和京都等地籌開九家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 [www.regenthotels.com](http://www.regenthotels.com)。