



L'Eau Rolls Out Brand New Korean-themed Summer Buffets

(Hong Kong, 30 June 2021) - L'Eau of Regal Riverside Hotel launches new buffets this summer! Connoisseurs will indulge in a sumptuous feast featuring an array of Korean flavours as well as a wide range of tantalizing delicacies and desserts with their beloved.

Highlights of buffets:

- Korean grills – Grilled Pork Belly and Grilled Chicken will tempt all lunch buffet guests whereas Grilled Angus Beef Short Ribs, Roasted Australian Wagyu Beef with Herb Red Wine Meat Jus and Roasted Halibut Fish with Jino and Egg White will be served during dinner buffets
- Made-to-order BBQ delights – Grilled Oyster, Foie Gras, Wagyu Beef, Sanma, Beef Short Ribs and Baby Pork Leg will delight all barbecue lovers
- Unlimited serving of seafood and sashimi – Seafood mania will savour the fresh seafood selections including Prawns, Yabbies, Golden Whelks, Mussels, Fresh Salmon, Snapper, Shrimps, etc. Snow Crab Legs will be available during dinner buffets
- Exquisite delicacies – Chefs will bring a host of delectable savouries to the buffet table including premium steak at the carving station, a host of Chinese and Western cuisine, satays and laksa, etc. The popular Peking Duck will be available during dinner buffets
- Dessert creations – Brand new Korean Strawberry Mousse Cake, Ginseng Jelly in Glass, Dark Truffle Chocolate in Cup will be served together with a host of sweet treats such as Rose Raspberry Lychee Mousse Cake, Mango and Coconut Mousse Cake, Blueberry Cheese Cake, Crème Brûlée, Half-baked Cheese Tart, Bean Curd Pudding, Serradura in Glass, Rainbow Éclair, Macaroon Towers, etc., the perfect end to the feast

The new Sizzling Korean-themed Summer Buffets will be served from 2 July. The first 50 guests each day will enjoy 40% off. Reserve your table now and get ready for a delightful culinary journey!

Prices of Dinner Buffets:

	Monday - Friday	Saturdays, Sundays, Public Holidays & Eves
Adult	HK\$538	HK\$598
Senior	HK\$388	HK\$418
Child	HK\$288	HK\$308

Prices of Lunch Buffets:

	Monday - Friday	Saturdays, Sundays & Public Holidays
Adult	HK\$318	HK\$348
Senior	HK\$238	HK\$258
Child	HK\$208	HK\$218

Terms and conditions:

- Prices are in Hong Kong dollars

- Prices are subject to 10% service charge based on original prices
- Please make reservations and state the use of this offer, subject to availability
- Children are between 3 and 12 years old; seniors are 65 years old or above
- The offer cannot be used in conjunction with other promotions or discounts
- No cancellations are allowed upon confirmation of bookings
- Menus as well as terms and conditions are subject to change without prior notice
- Photos are for reference only
- Should there be any disputes, the decision of Regal Riverside Hotel shall be final and conclusive

Regal Riverside Hotel – L' Eau

Address : 3/F, 34-36 Tai Chung Kiu Road,
Shatin, Hong Kong

Reservation or enquiry : (852) 2132 1040

Website : www.regalhotel.com

Find us on Facebook (<http://www.facebook.com/regalriversidehotel>) and Weibo (<http://weibo.com/regalriversidehotel>) for more tempting privileges.



REGAL HOTELS
富豪酒店

麗豪酒店全新夏日池畔燒烤自助餐 盡情投入韓風「滋」旅

(香港, 2021 年 6 月 30 日) - 麗豪酒店濠餐廳的池畔燒烤風味自助餐於今個夏日換上新裝, 韓式風味主題自助餐將於 7 月 2 日起隆重登場, 為一眾美食愛好者獻上多重滋味, 讓食客與摯愛共度令人回味的假期。

「韓」氣迫人烤肉系列

自助午餐及晚餐均「韓」氣迫人, 食客萬勿錯過由大廚精心炮製的韓式香烤美食, 包括韓式五花肉、韓式雞扒等。自助晚餐更有韓式安格斯牛肋骨、燒澳洲和牛肉配香草紅酒燒肉汁、雲朵真露烤比目魚等。

海鮮刺身壽司無限量供應

款款鮮甜的時令海鮮如凍蝦、龍蝦仔、黃金螺、青口及飲食「瀛」人則必嚐的刺身如三文魚、甜蝦、鯛魚等將令客人食指大動。自助晚餐更有雪花蟹腳, 滿足一眾海鮮狂迷的口福。

大廚即席香烤美食中西熱葷薈萃

超過 10 款即烤美食將繼續登場, 包括生蠔、鵝肝、和牛、秋刀魚、牛仔骨、豬脾仔等。為配合不同客人的口味, 自助午餐及晚餐亦分別有特選頂級即切扒類及各款中西熱葷輪流供應。而多款咖喱、惹味馬來沙爹及叻沙則帶來充滿異國風情的味覺享受, 自助晚餐更有深得食客青睞的香烤片皮鴨限定供應。美食薈萃, 各適其適, 為食客獻上豐盛的嚐味之旅。

琳瑯滿目精緻甜品

自助餐中的甜品深得大人和小朋友的喜愛, 並為垂涎大餐倍添姿彩。甜品師費盡心思, 銳意打造色彩繽紛, 造型精緻, 誘人心動的「甜蜜盛宴」。除有新登場的韓國士多啤梨慕絲蛋糕、軟心朱古力杯、人參果凍外, 更滙聚多種甜品: 蛋糕控必吃鬆軟綿密的蛋糕, 包括玫瑰紅莓慕絲蛋糕、彩虹蛋糕、芒果椰子慕絲蛋糕、藍莓芝士蛋糕等; 鍾情經典甜品的客人則可品嚐

豆腐花、流心芝士撻、法式燉蛋等；一系列甜品杯如意式奶凍、木糠布甸、鮮果啫喱杯亦同樣出色；而多款七彩甜品如彩虹長泡芙、馬卡龍塔、粉紅朱古力噴泉等則讓人心花怒放。食客更可以多款口味品牌雪糕讓豐富盛宴完美作結。

濠餐廳「韓風滋旅」池畔燒烤風味自助餐將由 7 月 2 日起每日供應，每天首 50 位客人更可享 6 折優惠。立即訂座，與摯愛輕鬆共聚，投入滋味假期。

自助晚餐收費

	星期一至五	星期六、日及公眾假期及前夕
成人	港幣 538 元	港幣 598 元
長者	港幣 388 元	港幣 418 元
小童	港幣 288 元	港幣 308 元

自助午餐收費

	星期一至五	星期六、日及公眾假期
成人	港幣 318 元	港幣 348 元
長者	港幣 238 元	港幣 258 元
小童	港幣 208 元	港幣 218 元

條款及細則約束

- 價目以港幣計算
- 所有價目須加一服務費，以原價計算
- 敬請訂座及說明享用此優惠，視乎供應情況而定
- 小童為 3 至 12 歲；長者為 65 歲或以上人士
- 優惠不可與其他折扣及推廣優惠同時使用
- 預訂一經確認，不可變更或取消
- 菜式、條款及細則如有更改，恕不另行通知
- 圖片只供參考
- 如有任何爭議，麗豪酒店保留一切最終決定權

麗豪酒店 – 濠餐廳

地址：香港沙田大涌橋路 34-36 號麗豪酒店 3 樓

訂座或查詢：(852) 2132 1040

網址：www.regalhotel.com

歡迎瀏覽麗豪酒店網站或 Facebook www.facebook.com/regalriversidehotel 以獲取更多優惠資訊。





丽豪酒店全新夏日池畔烧烤自助餐 尽情投入韩风「滋」旅

(香港, 2021 年 6 月 30 日) - 丽豪酒店濠餐厅的池畔烧烤风味自助餐于今个夏日换上新装, 韩式风味主题自助餐将于 7 月 2 日起隆重登场, 为一众美食爱好者献上多重滋味, 让食客与挚爱共度令人回味的假期。

「韩」气迫人烤肉系列

自助午餐及晚餐均「韩」气迫人, 食客万勿错过由大厨精心炮制的韩式香烤美食, 包括韩式五花肉、韩式鸡扒等。自助晚餐更有韩式安格斯牛肋骨、烧澳洲和牛肉配香草红酒烧肉汁、云朵真露烤比目鱼等。

海鲜刺身寿司无限量供应

款款鲜甜的时令海鲜如冻虾、龙虾仔、黄金螺、青口及饮食「瀛」人则必尝的刺身如鲑鱼、甜虾、鲷鱼等将令客人食指大动。自助晚餐更有雪花蟹脚, 满足一众海鲜狂迷的口福。

大厨即席香烤美食中西热荤荟萃

超过 10 款即烤美食将继续登场, 包括生蚝、鹅肝、和牛、秋刀鱼、牛仔骨、猪脾仔等。为配合不同客人的口味, 自助午餐及晚餐亦分别有特选顶级即切扒类及各款中西热荤轮流供应。而多款咖喱、惹味马来沙爹及叻沙则带来充满异国风情的味觉享受, 自助晚餐更有深得食客青睐的香烤片皮鸭限定供应。美食荟萃, 各适其适, 为食客献上丰盛的尝味之旅。

琳琅满目精致甜品

自助餐中的甜品深得大人和小朋友的喜爱, 并为垂涎大餐倍添姿彩。甜品师费尽心思, 锐意打造色彩缤纷, 造型精致, 诱人心动的「甜蜜盛宴」。除有新登场的韩国草莓慕丝蛋糕、软心朱古力杯、人参果冻外, 更汇聚多种甜品: 蛋糕控必吃松软绵密的蛋糕, 包括玫瑰红莓慕丝蛋糕、彩虹蛋糕、芒果椰子慕丝蛋糕、蓝莓芝士蛋糕等; 钟情经典甜品的客人则可品尝豆腐

花、流心芝士挞、法式炖蛋等；一系列甜品杯如意式奶冻、木糠布甸、鲜果啫喱杯亦同样出色；而多款七彩甜品如彩虹长泡芙、马卡龙塔、粉红朱古力喷泉等则让人心花怒放。食客更可以多款口味品牌雪糕让丰富盛宴完美作结。

濠餐厅「韩风滋旅」池畔烧烤风味自助餐将由 7 月 2 日起每日供应，每天首 50 位客人更可享 6 折优惠。立即订座，与挚爱轻松共聚，投入滋味假期。

自助晚餐收费

	星期一至五	星期六、日及公众假期及前夕
成人	港币 538 元	港币 598 元
长者	港币 388 元	港币 418 元
小童	港币 288 元	港币 308 元

自助午餐收费

	星期一至五	星期六、日及公众假期
成人	港币 318 元	港币 348 元
长者	港币 238 元	港币 258 元
小童	港币 208 元	港币 218 元

条款及细则约束

- 价目以港币计算
- 所有价目须加一服务费，以原价计算
- 敬请订座及说明享用此优惠，视乎供应情况而定
- 小童为 3 至 12 岁；长者 65 岁或以上人士
- 优惠不可与其他折扣及推广优惠同时使用
- 预订一经确认，不可变更或取消
- 菜式、条款及细则如有更改，恕不另行通知
- 图片只供参考
- 如有任何争议，丽豪酒店保留一切最终决定权

丽豪酒店 – 濠餐厅

地址：香港沙田大涌桥路 34-36 号丽豪酒店 3 楼

订座或查询：(852) 2132 1040

网址：www.regalhotel.com

欢迎浏览丽豪酒店网站或 Facebook www.facebook.com/regalriversidehotel 以获取更多优惠信息。