



Regal Heritage · True Taste of Hong Kong Regal Hotels Group x Wing Kee Restaurant Limited-Time Hotel Claypot Rice Dining Experience

(Hong Kong, 15 September 2025) – Regal Hotels Group (“Regal”) has been rooted in Hong Kong for over 45 years, growing alongside the city. Over the years, Regal’s Chinese restaurants have been highly regarded for serving traditional Cantonese cuisine cherished by diners. Culinary delights are the soul of a city, and Hong Kong’s local flavors embody a unique and rich cultural heritage. As a homegrown Hong Kong brand, Regal is committed to preserving Hong Kong’s authentic tastes through the “Authentic Flavors of Hong Kong” initiative, partnering with local culinary brands to share Hong Kong’s delectable stories.

The first collaboration is with the renowned claypot rice specialist Wing Kee Restaurant, famous for its claypot rice. Regal is launching a limited-time “Regal Claypot Rice” series simultaneously at three of its Chinese restaurants: Regal Riverside Hotel (Regal Court), Regal Hongkong Hotel (Regal Palace), and Regal Airport Hotel (Rouge). The dishes are freshly prepared on-site, allowing guests to savor authentic Hong Kong-style claypot rice in a comfortable setting.

Bo Jai Wing Kee originated from the Tsz Wan Shan Wing Kee Restaurant with a history of over 30 years, gaining popularity recently for creatively combining tradition in their claypot rice and noodles. Regal aims to create a dining platform that gathers and shares authentic Hong Kong flavors, showcasing the unique charm of Hong Kong’s culinary culture by combining the sincerity and craftsmanship of local tea restaurants with high-quality hotel services.

The limited-time “Regal Claypot Rice” series features aromatic, delicate, and fresh flavors. Each hotel’s menu offers unique highlights, providing guests with diverse choices this autumn. Regal Riverside’s Regal Court emphasizes rich and local flavors, featuring

the Eel with Special Sichuan Spicy Sauce Claypot Rice and the savory satay beef claypot rice. Additionally, they creatively incorporate one of Sha Tin' s treasures — Sha Tin pigeon — into the claypot rice, crafting the Stewed Pigeon with Sichuan Pepper Claypot Rice, showcasing a classic taste. Regal Hongkong Hotel' s Regal Palace focuses on luxury, using premium ingredients such as abalone, fish maw, and a variety of seafood to present the luxurious Regal Abalone Sauce Claypot Rice (with grouper, goose feet, and shiitake mushrooms) and the Flaming Rose Wagyu Beef Claypot Rice, offering guests a noble version of claypot rice. At Regal Airport Hotel' s Rouge, the highlight is rustic village flavors, from the Dried Shrimp, Dried Mantis Shrimp and Dried Whitebait Claypot Rice to the vegetarian White Truffle, Porcini, Assorted Mushrooms and Yellow Fungus Claypot Rice, satisfying diverse palates while preserving authentic Hong Kong tastes. Furthermore, all three restaurants offer the Assorted Cured Meat and Dried Seafoods Claypot Rice, combining Wing Kee' s signature Claypot Rice and Regal Hotel' s special abalone sauce made with abalone and fish maw — a classic flavor highly praised as one of the signature dishes of this collaboration.

Regal Hotels x Wing Kee Tea Restaurant Claypot Rice Series

Availability Dates:

Regal Airport Hotel – Rouge: From now until February 28, 2026

Regal Hongkong Hotel – Regal Palace: From now until December 30, 2025

Regal Riverside Hotel – Regal Court: From now until February 28, 2026

For menu details, please visit the following webpages:

Regal Airport Hotel – Rouge: <https://bit.ly/46yBZsl>

Regal Hongkong Hotel – Regal Palace: <https://bit.ly/4mk8oYp>

Regal Riverside Hotel – Regal Court: <https://bit.ly/4oYN4tQ>

Terms and Conditions:

- All prices are subject to tea charges and a 10% service charge.
- Please reserve seats at least 24 hours in advance before dining.
- Menu items may be adjusted due to hotel restaurant supply conditions without prior notice.
- Images are for reference only; actual products may vary.
- In case of any disputes, the restaurant reserves the final decision right.

For ordering or enquiries, please contact the Regal Hotels below:

Regal Airport Hotel Tel: 2286 6238

Regal Hongkong Hotel Tel: 2837 1748

Regal Riverside Hotel Tel: 2132 1011

For press images, please download here: <https://bit.ly/4gebqMt>





富豪傳承・香港真味 富豪酒店集團 x 榮記茶餐室 期間限定酒店煲仔飯美食體驗

(香港，2025 年 9 月 15 日) – 富豪酒店集團(富豪)紮根香港逾 45 年，與香港同生共長。多年來，富豪旗下的中菜廳以傳統滋味粵菜，深受食客歡迎。美食是一座城市的靈魂，香港的地道風味，更是獨特而豐富的文化底色。富豪酒店作為一個土生土長香港品牌，致力傳承香港風味，並推出《香港真味》企劃，聯乘本地美食品牌，攜手說好香港美味故事。

首個聯乘乃與以煲仔飯馳名的**煲仔榮記**合作，於富豪旗下**麗豪酒店（富豪坊）**、**富豪香港酒店（富豪金殿）**及**富豪機場酒店（紅軒）**三間酒店的中菜廳同步推出期間限定的「**富豪煲仔飯**」，現場即煮，讓賓客安坐舒適環境，品味正宗港式煲仔飯。

煲仔榮記源起於有超過 30 年歷史的**慈雲山榮記茶餐室**，近年以創意與傳統兼備的煲仔飯和煲仔麵，備受食客追捧。富豪期望能打造一個匯聚及分享香港地道美味的餐飲平台，透過結合本地茶餐廳的真誠匠心與酒店的高質服務，展現香港美食文化的獨特韻味。

期間限定的「富豪煲仔飯」系列，各款香氣四溢、細膩鮮香。三間酒店的煲仔飯餐牌各具特色，為賓客在這個秋季帶來多元選擇。沙田麗豪酒店的富豪坊主打濃郁且地道的風味，除麻辣鮮香的**自家製川辣醬白鱸煲仔飯**及香濃可口的**沙嗲牛肉煲仔飯**外，更選用沙田三寶之一——**沙田乳鴿**，巧妙融合於煲仔飯之中，打造**藤椒乳鴿煲仔飯**，展現經典滋味。富豪香港酒店的富豪金殿則以極致奢華為主題，運用鮑魚、花膠及多款海味等頂級食材，呈獻奢華的**富豪鮑汁煲仔飯(斑球、鵝掌及花菇)**、**火焰玫瑰和牛煲仔飯**，讓賓客一嚐高貴版煲仔飯！而富豪機場酒店的紅軒則主打漁村風味，不論是濃郁的**蝦醬肉眼筋煲仔飯**，還是專為素食人士設計的**白松露牛肝菌野菌黃耳煲仔飯**，滿足賓客味蕾，同時傳承香港真味。此外，三間餐廳均提供**臘味海味八寶煲仔飯**，融合榮記招牌六寶煲仔飯及富豪酒店特調鮑汁鮑魚及花膠，經典風味備受推崇，為此次合作的招牌菜式之一。

富豪酒店x 榮記茶餐室煲仔飯系列

供應日期：

富豪機場酒店- 紅軒：即日起至 2026 年 2 月 28 日

富豪香港酒店- 富豪金殿：即日起至 2025 年 12 月 30 日

麗豪酒店- 富豪坊：即日起至 2026 年 2 月 28 日

餐單詳情可於以下指定網頁查詢。

富豪機場酒店- 紅軒: <https://bit.ly/46yBZsl>

富豪香港酒店- 富豪金殿: <https://bit.ly/4mk8oYp>

麗豪酒店- 富豪坊: <https://bit.ly/4oYN4tQ>

條款及細則：

- • 所有價目另收茶芥及加一服務費
- • 敬請於用餐日前 24 小時前預訂座位
- • 菜式或因酒店餐廳供應情況有所調整，恕不另行通知
- • 圖片僅供參考，實際產品或有差異
- • 如有任何爭議，餐廳保留最終決定權

有關查詢，請聯絡下列各富豪酒店：

富豪機場酒店	電話：2286 6868
富豪香港酒店	電話：2837 1773
麗豪酒店	電話：2132 1011

請透過以下連結下載新聞圖片：<https://bit.ly/4gebqMt>





富豪传承·香港真味 富豪酒店集团 x 荣记茶餐室 期间限定酒店煲仔饭美食体验

(香港，2025 年 8 月 25 日) – 富豪酒店集团 (富豪)扎根香港逾 45 年，与香港同生共长。多年来，富豪旗下的中菜厅以传统滋味粤菜，深受食客欢迎。美食是一座城市的灵魂，香港的地道风味，更是独特而丰富的文化底色。富豪酒店作为一个土生土长香港品牌，致力传承香港风味，并推出《香港真味》企划，联乘本地美食品牌，携手说好香港美味故事。

首个联乘乃与以煲仔饭驰名的**煲仔荣记**合作，于富豪旗下**丽豪酒店（富豪坊）**、**富豪香港酒店（富豪金殿）**及**富豪机场酒店（红轩）**三间酒店的中菜厅同步推出期间限定的「**富豪煲仔饭**」，现场即煮，让宾客安坐舒适环境，品味正宗港式煲仔饭。

煲仔荣记源起于有超过 30 年历史的**慈云山荣记茶餐室**，近年以创意与传统兼备的煲仔饭和煲仔面，备受食客追捧。富豪期望能打造一个汇聚及分享香港地道美味的餐饮平台，透过结合本地茶餐厅的真诚匠心与酒店的高质服务，展现香港美食文化的独特韵味。

期间限定的「富豪煲仔饭」系列，各款香气四溢、细腻鲜香。三间酒店的煲仔饭餐牌各具特色，为宾客在这个秋季带来多元选择。沙田丽豪酒店的富豪坊主打浓郁且地道的风味，除麻辣鲜香的**自家制川辣酱白鳢煲仔饭**及香浓可口的**沙嗲牛肉煲仔饭**外，更选用沙田三宝之一——**沙田乳鸽**，巧妙融合于煲仔饭之中，打造**藤椒乳鸽煲仔饭**，展现经典滋味。富豪香港酒店的富豪金殿则以极致奢华为主题，运用鲍鱼、花胶及多款海味等顶级食材，呈献奢华的**富豪鲍汁煲仔饭(斑球，鹅掌及花菇)**、**火焰玫瑰和牛煲仔饭**，让宾客一尝高贵版煲仔饭！而富豪机场酒店的红轩则主打渔村风味，不论是浓郁的**虾酱肉眼筋煲仔饭**，还是专为素食人士设计的**白松露牛肝菌野菌黄耳煲仔饭**，满足宾客味蕾，同时传承香港真味。此外，三间餐厅均提供**腊味海味八宝煲仔饭**，融合荣记招牌六宝煲仔饭及富豪酒店特调鲍汁鲍鱼及花胶，经典风味备受推崇，为此次合作的招牌菜式之一。

富豪酒店x 荣记茶餐室煲仔饭系列

供应日期：

富豪机场酒店- 红轩：即日起至 2026 年 2 月 28 日

富豪香港酒店- 富豪金殿：即日起至 2025 年 12 月 30 日

丽豪酒店- 富豪坊：即日起至 2026 年 2 月 28 日

餐单详情可于以下指定网页查询。

富豪机场酒店- 红轩: <https://bit.ly/46yBZsl>

富豪香港酒店- 富豪金殿: <https://bit.ly/4mk8oYp>

丽豪酒店- 富豪坊: <https://bit.ly/4oYN4tQ>

条款及细则：

- 1 所有价目另收茶芥及加一服务费
- 1 敬请于用餐日前 24 小时前预订座位
- 1 菜式或因酒店餐厅供应情况有所调整，恕不另行通知
- 1 图片仅供参考，实际产品或有差异
- 1 如有任何争议，餐厅保留最终决定权

有关查询，请联络下列各富豪酒店：

富豪机场酒店电话：2286 6868

富豪香港酒店电话：2837 1773

丽豪酒店电话：2132 1011

请透过以下连结下载新闻图片：<https://bit.ly/4gebqMt>

