



Regal Hotels Welcomes the Year of the Dragon with Gourmet Chinese New Year Puddings and Poon Choi

(Hong Kong, 30 December 2023) - Ring in the Year of the Dragon with some lavish flavours! To welcome the most powerful creature in the Chinese zodiac, Regal Hotels prepares nine flavours of Chinese New Year puddings and four types of poon choi to kickstart another year of prosperity. As the festival is all about celebrating and gift-giving, gift sets are also available for those who plan to share with their loved ones. To top off the joy of Chinese New Year, one of the most important festivals, Regal Hotels' eShop offers an irresistible 30% early bird discount until 9 January 2024.

Nourishing Wellness Collection

Regal Hotels presents three new Chinese New Year puddings with luxurious touches to keep up with the mighty dragon! ***Turnip Pudding with Premium Assorted Dried Seafood, Fish Maw and Home-made Duck Liver Sausage*** is elevated with superior ingredients, giving extra flavours and texture to the time-honoured classic. ***Purple Taro Pudding with Whole Abalone and Semi-dried Oyster*** is a luxe pick packed with umami dried seafood that goes harmoniously with the delicate taro. ***Pumpkin Pudding with Wild Morel Mushroom & Nostoc*** and ***Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes*** are the refreshing choices for the holidays. The former is a beautiful golden pudding filled with naturally sweet pumpkin, which contrasts well with morel mushroom and black moss, multi-layering the flavours. The latter is a re-launch due to its popularity last year, an osmanthus-perfumed delight with nourishing bird's nest that is reputed to maintain the youthfulness of skin.

Classic Collection

Staying true and holding on to the legacy of the Chinese New Year tradition, the Classic Collection includes the beloved ***Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats, Taro Pudding with Assorted Air-dried Meats, Water Chestnut Pudding*** and ***Coconut New Year Pudding***, which is made by the culinary team using the same secret recipe for years

and quality ingredients. Guests can order the Chinese New Year Puddings at Regal Airport Hotel, Regal Hongkong Hotel, Regal Kowloon Hotel, Regal Oriental Hotel, Regal Riverside Hotel and Regala Skycity Hotel directly or via [Regal Hotels' eShop](#) (<https://bit.ly/CNYPudding2024>). Redemption is available from 25 January to 9 February 2024.

Premium Abalone Poon Choi

Have a heart-warming feast with your closest to kickstart the new year with Regal Hotels' Premium Abalone Poon Choi! Brimmed with the finest ingredients that are carefully selected by the culinary team, guests may choose from ***Abalone Supreme Poon Choi***, ***3-Head Abalone and Lobster Poon Choi*** or ***Abalone Deluxe Poon Choi*** for an auspicious start of the year. Savour the abalones that have been braised for six hours and bathed in the rich “secret broth” for four hours, resulting in a succulent texture, along with luscious fish maw, sea cucumbers and lobster. Those who want to try something different may opt for the ***Deluxe Vegetarian Abalone Poon Choi***. A plant-based rendition of the hearty dish combines an assortment of protein, fiber and gelatin-rich ingredients like morel mushroom, elm ear mushroom and yellow fungus, while the hero item - a whole vegetarian abalone sits on top, letting you indulge in a healthier way.

Guests can order self-pickup takeaway Poon Choi via Regal Hotels' eShop (<https://bit.ly/PoonChoiEN>) three days in advance or dine-in is also available.

CNY Pudding and Gift Sets

	Original Price (HKD)	Special Price*(HKD)
Regal Supreme Puddings 4 in 1 Gift Set (A)	\$888	\$622
Turnip Pudding with Premium Assorted Dried Seafood, Fish Maw and Home-made Duck Liver Sausage,		

Purple Taro Pudding
with Whole Abalone
and Semi-dried
Oyster, Bird's Nest &
Sweet Osmanthus
Pudding with Gold
Flakes, and Pumpkin
Pudding with Wild
Morel Mushroom and
Nostoc

**Regal Supreme
Puddings 4 in 1 Gift
Set (B)**

\$688

\$482

Coconut New Year
Pudding, Red Bean
and Green Tea
Pudding, Bird's Nest &
Sweet Osmanthus
Pudding with Gold
Flakes, and Pumpkin
Pudding with Wild
Morel Mushroom and
Nostoc

**Regal Supreme
Puddings 2 in 1 Gift
Set (A)**

\$528

\$370

Turnip Pudding with
Assorted Air-dried
Meats and Taro

Pudding with Assorted Air-dried Meats		
Regal Supreme Puddings 2 in 1 Gift Set (B) Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats and Coconut New Year Pudding	\$528	\$370
Nourishing Wellness Collection		
Turnip Pudding with Premium Assorted Dried Seafood, Fish Maw and Home-made Duck Liver Sausage	\$298	\$209
Purple Taro Pudding with Whole Abalone and Semi-dried Oyster		
Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes	\$488	\$342
Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes	\$268	\$188
Pumpkin Pudding with Wild Morel Mushroom		
Pumpkin Pudding with Wild Morel Mushroom	\$388	\$272

and Nostoc

Classic Collection

Turnip Pudding with
Assorted Air-dried
Meats

\$288

\$202

Taro Pudding with
Assorted Air-dried
Meats

\$288

\$202

Coconut New Year
Pudding

\$268

\$188

Water Chestnut
Pudding

\$268

\$188

*Enjoy early-bird discount by ordering on or before 9 January

Abalone Premium Poon Choi

	Original Price (HKD)	Special Price (HKD)
Abalone Supreme Poon Choi (for 6 persons)	\$2,288	\$1,988
6-Head Whole Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Braised Conpoy, Dried		

Oyster, Black Moss,
Dried Mushroom, Pork
Knuckle, Roast Duck,
Poached Chicken,
Lotus Root, Turnip

3-Head Whole	\$1,988	\$1,688
---------------------	---------	---------

Abalone and Lobster

**Poon Choi (for 6
persons)**

3-Head Whole
Abalone, Supreme
Lobster, Fish Maw,
Dried Oyster, Black
Moss, Dried
Mushroom,
Pork Knuckle, Roast
Duck, Poached
Chicken, Lotus Root,
Turnip

Abalone Deluxe Poon	\$1,488	\$1,188
----------------------------	---------	---------

Choi (for 4 persons)

8-Head Whole
Abalone, Cod Fish
Maw, Sea Cucumber,
Braised Conpoy,
Prawns, Scallop, Black
Moss, Dried
Mushroom,
Pork Knuckle, Roast

Duck, Poached
Chicken, Lotus Root

Deluxe Vegetarian	\$1,388	\$1,088
Poon Choi (for 6 persons)		

Whole Vegetarian
Abalone, Chick'n,
Fishless Filets, Morel,
Elm Ear Mushroom,
Yellow Fungus,
Vegetarian Stuffed
Fuzzy Melon, Dried
Mushroom, Black
Moss, Chinese Yam,
Lotus Root, Broccoli,
Braised Mushroom
Sauce

For enquiries, please contact Regal Hotels

Regal Airport Hotel	Tel: 2286 6238
---------------------	----------------

Regal Hongkong Hotel	Tel: 2837 1748
----------------------	----------------

Regal Kowloon Hotel	Tel: 2313 8681
---------------------	----------------

Regal Riverside Hotel	Tel: 2132 1011
-----------------------	----------------

Regala Skycity Hotel	Tel: 3556 3208
----------------------	----------------



REGAL HOTELS
富豪酒店

富豪酒店呈獻滋補賀年糕點及團圓盆菜 早鳥優惠低至 7 折 讓賓客口福迎龍年

(香港, 2023 年 12 月 30 日) - 迎接十二生肖中最氣宇軒昂的一員, 富豪酒店以 9 款賀年糕點及 4 款盆菜賀龍年, 迎新春。百分百香港製造且不含防腐劑, 選用上乘的中式海味乾貨入饌, 以好意頭寓意賓客再次度過豐盛富足的一年。集團亦推出不同賀年禮盒套裝, 用禮自用皆宜, 讓您與摯愛親朋於喜慶團圓的節日共享新春好滋味。為了令農曆新年更添氣氛, 集團更提供早鳥優惠, 客人於 2024 年 1 月 9 日或之前訂購賀年糕點, 即可享 7 折優惠。

滋補養生系列

富豪酒店推出三款全新滋補養生賀年糕點。在傳統口味中加入珍貴海味食材, 以氣派賀新歲。**手製鴨腩腸花膠蘿蔔糕**選用上等海味、花膠及自家製鴨腩, 味道濃郁而具層次。**原隻鮑魚金蠔紫芋糕**是貴氣之選, 採用鮮味無窮的鮑魚及金蠔配合粉嫩的紫芋, 令人一試難忘。**野生羊肚菌髮菜黃金糕**和**金箔燕窩桂花糕**為注重健康人士提供清新輕盈口味。前者裡的南瓜天然香甜, 與羊肚菌和髮菜的味道對比鮮明, 別具特色。後者則是載譽歸來, 深受好評。滋潤養顏的燕窩配上清香桂花, 是女士們的美顏佳品。面層飾以金箔, 更是畫龍點睛。

經典滋味系列

富豪酒店的經典滋味系列包括用料十足的**瑤柱臘味蘿蔔糕**、**五香臘味芋頭糕**、**椰汁年糕**及**清香馬蹄糕**, 歷來深受食客喜愛。廚師團隊匠心巧製, 沿用多年的獨家食譜, 嚴選上乘食材, 承傳美食節慶傳統。

賀年糕點由即日起於富豪機場酒店、富豪香港酒店、富豪九龍酒店、富豪東方酒店、麗豪酒店、麗豪航天城酒店及富豪酒店網上商店(<https://bit.ly/CNYPudding2024TC>) 接受訂購, 換領日期為 2024 年 1 月 25 日至 2 月 9 日。

富豪新春盆菜

與摯親圍桌而坐享用豐盛的盆菜歡度龍年! 由廚師團隊嚴選多種矜貴食材, 3 款經典盆菜包括**鮑羅萬有盆菜**、**原隻三頭鮑魚龍蝦盆菜**或**原隻花膠鮑魚盆菜**, 鮑魚經過 6 小時燉煮, 再用秘製湯汁燜煮 4 小時, 肉質鮮甜純厚。配上花膠、海參及龍蝦等等, 珍饈百味滿瀉, 盆滿鉢滿, 是節慶盛宴的不二之選。想嘗試不同口味的食客可選擇素盆菜**上珍菌原隻素鮑齋盆菜**,

取材珍貴且滋補的雲南天然菌類，包括羊肚菌、榆耳菌及黃耳菌，含有高蛋白、纖維和膠原。配上原隻素鮑魚做重點，以新方式繼續「大魚大肉」過新年。

客人可提早 3 日前於富豪酒店網上商店(<https://bit.ly/PoonChoiTC>) 預訂外賣自取。盆菜亦提供餐廳堂食選擇。

各款賀年糕點及禮盒詳情：

	原價 (港幣)	優惠價* (港幣)
四式賀年禮盒(A) 手製鴨脷腸花膠蘿蔔糕、原隻鮑魚金蠔紫芋糕、金箔燕窩桂花糕、野生羊肚菌髮菜黃金糕	888 元	622 元
四式賀年禮盒(B) 椰汁年糕、紅豆綠茶年糕、金箔燕窩桂花糕、野生羊肚菌髮菜黃金糕	688 元	482 元
雙星拱照賀年禮盒(A) 瑤柱臘味蘿蔔糕及五香臘味芋頭糕	528 元	370 元
雙星拱照賀年禮盒(B) 瑤柱臘味蘿蔔糕及椰汁年糕	528 元	370 元
滋補養生系列		

手製鴨脷腸花膠蘿蔔糕	298 元	209 元
原隻鮑魚金蠔紫芋糕	488 元	342 元
野生羊肚菌髮菜黃金糕	388 元	272 元
金箔燕窩桂花糕	268 元	188 元

經典滋味系列

瑤柱臘味蘿蔔糕	288 元	202 元
五香臘味芋頭糕	288 元	202 元
椰汁年糕	268 元	188 元
清香馬蹄糕	268 元	188 元

*1 月 9 日或之前預購賀年糕點可享早鳥優惠

各款盆菜詳情：

	原價(港幣)	優惠價(港幣)
極品鮑羅萬有盆菜(6 位用)	2,288 元	1,988 元
智利原隻六頭湯鮑魚、 花膠 14-15 頭、海參、		

瑤柱甫、蠔豉、發菜、
北菇、豬腳仔、燒鴨、
貴妃雞、蓮藕、蘿蔔

原隻三頭鮑魚龍蝦盆 菜(6 位用)	1,988 元	1,688 元
----------------------	---------	---------

澳洲原隻三頭湯鮑魚、
上湯焗龍蝦、花膠 14-
15 頭、蠔豉、發菜、北
菇、豬腳仔、燒鴨、貴
妃雞、蓮藕、蘿蔔

原隻花膠鮑魚盆菜(4 位 用)	1,488 元	1,188 元
--------------------	---------	---------

原隻八頭湯鮑魚、原隻
鱈魚花膠、海參、玉環
柱甫、鮮蝦球、帶子、
發菜、北菇、豬腳仔、
燒鴨、貴妃雞、蓮藕

上珍菌原隻素鮑齋盆 菜(6 位用)	1,388 元	1,088 元
----------------------	---------	---------

羊肚菌、榆耳菌、黃耳
菌、原隻齋鮑魚、植物
雞、植物魚、素柱甫、
花菇、髮菜、鮮淮山、
蓮藕、西蘭花、南乳汁

查詢或訂購，請聯絡下列各富豪酒店：

富豪機場酒店

電話：2286 6238

富豪香港酒店

電話：2837 1748

富豪九龍酒店

電話：2313 8681

麗豪酒店

電話：2132 1011

麗豪航天城酒店

電話：3556 3208



REGAL HOTELS
富豪酒店

富豪酒店呈献滋补贺年糕点及团圆盆菜 早鸟优惠低至 7 折 让宾客口福迎龙年

(香港, 2023 年 12 月 30 日) - 迎接十二生肖中最气宇轩昂的一员, 富豪酒店以 9 款贺年糕点及 4 款盆菜贺龙年, 迎新春。百分百香港制造且不含防腐剂, 选用上乘的中式海味干货入饌, 以好彩头寓意宾客再次度过丰盛富足的一年。集团亦推出不同贺年礼盒套装, 用礼自用皆宜, 让您与挚爱亲朋于喜庆团圆的节日共享新春好滋味。为了令农历新年更添气氛, 集团更提供早鸟优惠, 客人于 2024 年 1 月 9 日或之前订购贺年糕点, 即可享 7 折优惠。

滋补养生系列

富豪酒店推出三款全新滋补养生贺年糕点。在传统口味中加入珍贵海味食材, 以气派贺新岁。**手制鸭膶肠花胶萝卜糕**选用上等海味、花胶及自家制膶肠, 味道浓郁而具层次。**原只鲍鱼金蚝紫芋糕**是贵气之选, 采用鲜味无穷的鲍鱼及金蚝配合粉嫩的紫芋, 令人一试难忘。**野生羊肚菌发菜黄金糕**和**金箔燕窝桂花糕**为注重健康人士提供清新轻盈口味。前者里的南瓜天然香甜, 与羊肚菌和发菜的味道对比鲜明, 别具特色。后者则是载誉归来, 深受好评。滋润养颜的燕窝配上清香桂花, 是女士们的美颜佳品。面层饰以金箔, 更是画龙点睛。

经典滋味系列

富豪酒店的经典滋味系列包括用料十足的**瑶柱腊味萝卜糕**、**五香腊味芋头糕**、**椰汁年糕**及**清香马蹄糕**, 历来深受食客喜爱。厨师团队匠心巧制, 沿用多年的独家食谱, 严选上乘食材, 承传美食节庆传统。

贺年糕点由即日起于富豪机场酒店、富豪香港酒店、富豪九龙酒店、富豪东方酒店、丽豪酒店、丽豪航天城酒店及富豪酒店网上商店(<https://bit.ly/CNYPudding2024TC>) 接受订购, 换领日期为 2024 年 1 月 25 日至 2 月 9 日。

富豪新春盆菜

与挚亲围桌而坐享用丰盛的盆菜欢度龙年! 由厨师团队严选多种矜贵食材, 3 款经典盆菜包括**鲍罗万有盆菜**、**原只三头鲍鱼龙虾盆菜**或**原只花胶鲍鱼盆菜**, 鲍鱼经过 6 小时炖煮, 再用秘制汤汁焖煮 4 小时, 肉质鲜甜纯厚。配上花胶、海参及龙虾等等, 珍馐百味满泻, 盆满钵

满，是节庆盛宴的不二之选。想尝试不同口味的食客可选择素盆菜**上珍菌原只素鲍斋盆菜**，取材珍贵且滋补的云南天然菌类，包括羊肚菌、榆耳菌及黄耳菌，含有高蛋白、纤维和胶原。配上原只素鲍鱼做重点，以新方式继续「大鱼大肉」过新年。

客人可提早 3 日前于富豪酒店网上商店(<https://bit.ly/PoonChoiTC>) 预订外卖自取。盆菜亦提供餐厅堂食选择。

各款贺年糕点及礼盒详情：

	原价 (港币)	优惠价* (港币)
四式贺年礼盒(A)	888 元	622 元
手制鸭腩肠花胶萝卜糕、原只鲍鱼金蚝紫芋糕、金箔燕窝桂花糕、野生羊肚菌发菜黄金糕		
四式贺年礼盒(B)	688 元	482 元
椰汁年糕、红豆绿茶年糕、金箔燕窝桂花糕、野生羊肚菌发菜黄金糕		
双星拱照贺年礼盒(A)	528 元	370 元
瑶柱腊味萝卜糕及五香腊味芋头糕		
双星拱照贺年礼盒(B)	528 元	370 元
瑶柱腊味萝卜糕及椰汁年糕		

滋补养生系列		
手制鸭腩肠花胶萝卜糕	298 元	209 元
原只鲍鱼金蚝紫芋糕	488 元	342 元
野生羊肚菌发菜黄金糕	388 元	272 元
金箔燕窝桂花糕	268 元	188 元
经典滋味系列		
瑶柱腊味萝卜糕	288 元	202 元
五香腊味芋头糕	288 元	202 元
椰汁年糕	268 元	188 元
清香马蹄糕	268 元	188 元

*1 月 9 日或之前预购贺年糕点可享早鸟优惠

各款盆菜详情：

	港币(原价)	优惠价(港币)
极品鲍罗万有盆菜(6 位用) 智利原只六头汤鲍鱼、	HK\$ 2,288	HK\$ 1,988

花胶 14-15 头、海参、
瑶柱甫、蚝豉、发菜、
北菇、猪脚仔、烧鸭、
贵妃鸡、莲藕、萝卜

**原只三头鲍鱼龙虾盆
菜(6 位用)**

HK\$ 1,988

HK\$ 1,688

澳洲原只三头汤鲍鱼、
上汤焗龙虾、花胶 14-
15 头、蚝豉、发菜、北
菇、猪脚仔、烧鸭、贵
妃鸡、莲藕、萝卜

**原只花胶鲍鱼盆菜(4 位
用)**

HK\$1,488

HK\$ 1,188

原只 8 头汤鲍鱼、原只
鳕鱼花胶、海参、玉环
柱甫、鲜虾球、带子、
发菜、北菇、猪脚仔、
烧鸭、贵妃鸡、莲藕

**上珍菌原只素鲍斋盆
菜(6 位用)**

HK\$ 1,388

HK\$ 1,088

羊肚菌、榆耳菌、黄耳
菌、原只斋鲍鱼、植物
鸡、植物鱼、素柱甫、
花菇、髮菜、鲜淮山、
莲藕、西兰花、南乳汁

查询或订购，请联络下列各富豪酒店：

富豪机场酒店

电话：2286 6238

富豪香港酒店

电话：2837 1748

富豪九龙酒店

电话：2313 8681

丽豪酒店

电话：2132 1011

丽豪航天城酒店

电话：3556 3208

