



Up to 20% Discount on Regal Hotels' Rice Dumplings

(Hong Kong, 12 May 2023) - Brighten up your Dragon Boat Festival celebration with Regal Supreme rice dumpling gift sets. To delight your loved ones, Regal Hotels introduces rice dumplings with a healthier twist aside from the traditional rice dumplings, ranging from sweet to savory flavours. Enjoy up to 20% discount on or before 21 June 2023 and don't miss the eShop exclusive offer to get a complimentary bottle of our Signature XO Sauce (worth HK\$ 198) for purchase over HK\$800 on Regal Rice Dumplings online.

Vegetarian Rice Dumplings

Specially designed for vegetarian and health-conscious eaters, Regal Hotels' culinary team is launching **Regal Supreme Vegetarian Rice Dumpling with Porcini and Mixed Beans** with a mix of five high-fiber beans, including soy bean, mung bean, red kidney bean, black-eyed pea and black bean. The ingredients have been upgraded this year by using premium French Porcini with a rich and long-lasting aftertaste. Known to boost the immune system, this innovative creation provides a rich source of protein, fiber and nutrients, which is a healthier choice for festive celebration.

Regal Supreme Osmanthus Red Bean and Taro Paste Rice Dumpling is a satisfying option for those with a sweet tooth. The glutinous rice is stuffed with red bean, osmanthus and taro that definitely brings you a delightful tasting experience. Dessert lovers will enjoy the **Regal Supreme Lotus Seed Paste Rice Dumpling**. The smooth and sweet lotus seed paste made of the specially picked superb lotus seeds, together with the chewy glutinous rice, make it one of the all-time favourites.

Classic Collection

The culinary team has elevated the classic festive flavours with the use of luxury ingredients. **Regal Supreme Whole Abalone Rice Dumpling with Conpoy and Chinese Ham** is definitely the most premium option of all. Featuring some of the best ingredients,

such as 10-head whole abalone and Japanese Hokkaido conpoy and Chinese ham, this luxurious glutinous rice dumpling is a perfect gift or festive treat for diners. Inspired by traditional Chinese soup, **Regal Supreme Fish Maw, Conch, Chinese Ham & Conpoy Rice Dumpling** is a meticulous combination of refined technique and nutritious ingredients, such as fish maw and conch while Japanese Hokkaido conpoy, dried black mushroom and Chinese ham are also used to stimulate the appetite with its smooth and chewy texture. **Regal Supreme Glutinous Rice Dumpling with Conpoy** incorporates alluring ingredients such as roasted pork, chestnut and mushroom, which have been seasoned with Shao Xing wine, ginger powder, cinnamon and star anise and blended with lotus seed paste and glutinous rice.

The rice dumplings are available to order at Regal Airport Hotel, Regal Hongkong Hotel, Regal Kowloon Hotel, Regal Riverside Hotel, Regala Skycity Hotel or through [Regal Hotel's eShop](#). The redemption period starts from 5 to 21 June.

	Original Price (HKD)	Early Bird Special Price*(HKD)
Regal Supreme Rice Dumpling Deluxe Gift Set A Regal Supreme Fish Maw, Conch, Chinese Ham & Conpoy Rice Dumpling and Regal Supreme Whole Abalone Rice Dumpling with Conpoy and Chinese Ham	\$598	\$448

Regal Supreme Rice	\$568	\$428
Dumpling Deluxe Gift Set B		

Regal Supreme Whole
Abalone Rice Dumpling
with Conpoy and Chinese
Ham and Regal Supreme
Glutinous Rice Dumpling
with Conpoy

Regal Supreme Rice	\$398	\$308
Dumpling Deluxe Gift Set C (Vegetarian)		

Regal Supreme Vegetarian
Rice Dumpling with Porcini
and Mixed Beans and
Regal Supreme
Osmanthus Red Bean and
Taro Paste Rice Dumpling

Regal Supreme Whole	\$328	\$268
Abalone Rice Dumpling with Conpoy and Chinese Ham		

Regal Supreme Fish Maw, Conch, Chinese Ham & Conpoy Rice Dumpling	\$288	\$228
---	-------	-------

Regal Supreme Glutinous	\$288	\$228
-------------------------	-------	-------

Rice Dumpling with
Conpoy

Regal Supreme Vegetarian Rice Dumpling with Porcini and Mixed Beans (Deluxe Edition)	\$238	\$198
---	-------	-------

Regal Supreme Lotus Seed Paste Rice Dumpling	\$188	\$148
---	-------	-------

Regal Supreme Osmanthus Red Bean and Taro Paste Rice Dumpling	\$188	\$148
---	-------	-------

*Enjoy early bird discount by ordering on or before 21 May 2023

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

富豪酒店呈獻養生素粽及經典名粽 預訂優惠低至 8 折

(香港, 2023 年 5 月 12 日) - 粽香飄揚, 以富豪酒店多「粽」滋味與摯愛親朋共慶端午。富豪酒店誠意呈獻多款矜貴端午名粽及禮盒, 將經典風味揉合養生元素, 鹹甜口味俱備。即日起至精美 2023 年 6 月 21 日, 客人預訂端午粽可享低至 8 折優惠。於[富豪酒店網上商店](#)訂購滿港幣 800 元或以上, 將免費獲贈招牌 XO 醬 (原價港幣 198 元), 為佳節增添滋味。

創意養生素粽

富豪酒店廚師團隊將傳統粽藝注入創意, **富豪至尊養生牛肝菌五色豆素粽**在去年首度推出隨即俘虜素食者味蕾, 今年載譽歸來並力臻完美, 升級選用法國盛產的優質牛肝菌, 該牛肝菌具有深邃質感, 散發獨特的馥郁甘香, 餘韻悠長, 廚師再加入黃豆、綠豆邊、紅腰豆、眉豆及黑豆, 含豐富膳食纖維、蛋白質及多種營養成分, 口感豐富, 是愛好養生及素食人士的首選。

富豪至尊桂花紅豆芋蓉粽滲滿桂花, 包裹甘甜的紅豆及芋蓉, 一打開粽葉, 一陣撲鼻的桂花芳香襲來, 細嚼後帶有令人驚喜的回甘滋味, 加上桂花與紅豆具有養顏功效, 為愛美之人及喜好甜粽的客人增添更多美味選擇, 選用上等蓮子製成軟綿幼滑的蓮蓉, 呈現純樸自然的味道, 一口煙韌粽子, 一抹淡淡鹼水香氣, 喜歡鹼水粽的一定不能錯過。**富豪至尊蓮蓉鹼水粽**。香滑微甜的

經典滋味名粽

也是不少客人的心頭好, 滿載荷葉清香與豐富材料, 廚師嚴選上乘五花腩肉, 並以沙薑粉、肉桂、八角等炆製而成, 令腩肉加倍濃郁惹味, 再加入冬菇、瑤柱、鹹蛋黃、蓮子、栗子等配料, 用料十足, 惹人垂涎。**富豪至尊瑤柱裹蒸粽**以傳統燉湯為靈感, 加入了滋潤養顏的花膠及螺頭, 配上日本瑤柱、金華火腿及冬菇, 口感香軟煙韌, 每一口都能咬到飽滿的餡料。被稱為「粽中之王」的**富豪至尊花膠螺頭金腿瑤柱粽**選用肉質肥美的十頭鮑魚、日本宗谷頂

級乾瑤柱，搭配金華火腿、五花腩肉，肉香及蛋黃鹹香交疊出層次誘人的油潤甘香，絕對是佳節送禮的不二之選，盡顯非凡品味。**富豪至尊原隻鮑魚瑤柱火腿粽**，嚴選矜貴食材，以匠心傳承技藝。鹹富豪酒店廚師團隊巧手誠製三款廣受歡迎的尊貴

酒店同時設計三款至尊名粽禮盒，送禮自奉皆宜。由即日起至 2023 年 6 月 19 訂購各款端午名粽及禮盒。換領日期為[酒店網上商店富豪](#)日可於富豪機場酒店、富豪香港酒店、富豪九龍酒店、麗豪酒店、麗豪航天城酒店及 2023 年 6 月 5 日至 6 月 21 日。

各款粽子及禮盒詳情：

	原價 (港幣)	早鳥優惠價* (港幣)
富豪至尊名粽禮盒 A	598 元	448 元
富豪至尊花膠螺頭金腿瑤柱 粽、富豪至尊原隻鮑魚瑤柱火 腿粽		
富豪至尊名粽禮盒 B	568 元	428 元
富豪至尊瑤柱裹蒸粽富豪至尊 原隻鮑魚瑤柱火腿粽、		
富豪至尊名粽禮盒 C	398 元	308 元
富豪至尊養生牛肝菌五色豆素 粽、富豪至尊桂花紅豆芋蓉粽		
富豪至尊原隻鮑魚瑤柱火腿粽	328 元	268 元
富豪至尊花膠螺頭金腿瑤柱粽	288 元	228 元
富豪至尊瑤柱裹蒸粽	288 元	228 元
富豪至尊養生牛肝菌五色豆素 粽	238 元	198 元

富豪至尊桂花紅豆芋蓉粽	188 元	148 元
-------------	-------	-------

富豪至尊蓮蓉鹼水粽	188 元	148 元
-----------	-------	-------

*於 6 月 5 日或之前預購粽子及禮盒可享早鳥優惠

垂詢或訂購，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

富豪酒店呈献养生素粽及经典名粽 预订优惠低至 8 折

(香港, 2023 年 5 月 12 日) - 粽香飘扬, 以富豪酒店多「粽」滋味与挚爱亲朋共庆端午。富豪酒店诚意呈献多款矜贵端午名粽及精美礼盒, 将经典风味揉合养生元素, 咸甜口味俱备。即日起至 2023 年 6 月 21 日, 客人预订端午粽可享低至 8 折优惠。于[富豪酒店网上商店](#)订购满港币 800 元或以上, 将免费获赠招牌 XO 酱 (原价港币 198 元), 为佳节增添滋味。

创意养生素粽

富豪酒店厨师团队将传统粽艺注入创意, **富豪至尊养生牛肝菌五色豆素粽**在去年首度推出随即俘虏素食者味蕾, 今年载誉归来并力臻完美, 升级选用法国盛产的优质牛肝菌, 该牛肝菌具有深邃质感, 散发独特的馥郁甘香, 余韵悠长, 厨师再加入黄豆、绿豆边、红腰豆、眉豆及黑豆, 含丰富膳食纤维、蛋白质及多种营养成分, 口感丰富, 是爱好养生及素食人士的首选。

富豪至尊桂花红豆芋蓉粽渗满桂花, 包裹甘甜的红豆及芋蓉, 一打开粽叶, 一阵扑鼻的桂花芳香袭来, 细嚼后带有令人惊喜的回甘滋味, 加上桂花与红豆具有养颜功效, 为爱美之人及喜好甜粽的客人增添更多美味选择, 选用上等莲子制成软绵幼滑的莲蓉, 呈现纯朴自然的味道, 一口烟韧粽子, 一抹淡淡碱水香气, 喜欢碱水粽的一定不能错过。**富豪至尊莲蓉碱水粽**。香滑微甜的

经典滋味名粽

也是不少客人的心头好, 满载荷叶清香与丰富材料, 厨师严选上乘五花腩肉, 并以沙姜粉、肉桂、八角等炆制而成, 令腩肉加倍浓郁惹味, 再加入冬菇、瑶柱、咸蛋黄、莲子、栗子等配料, 用料十足, 惹人垂涎。**富豪至尊瑶柱裹蒸粽**以传统炖汤为灵感, 加入了滋润养颜的花胶及螺头, 配上日本瑶柱、金华火腿及冬菇, 口感香软烟韧, 每一口都能咬到饱满的馅料。被称为「粽中之王」的**富豪至尊花胶螺头金腿瑶柱粽**选用肉质肥美的十头鲍鱼、日本宗谷顶级乾瑶柱, 搭配金华火腿、五花腩肉, 肉香及蛋黄咸香交迭出层次诱人的油润甘香, 绝对是

佳节送礼的不二之选，尽显非凡品味。**富豪至尊原只鲍鱼瑶柱火腿粽**，严选矜贵食材，以匠心传承技艺。咸富豪酒店厨师团队巧手诚制三款广受欢迎的尊贵

酒店同时设计三款至尊名粽礼盒，送礼自奉皆宜。由即日起至 2023 年 6 月 19 订购各款端午名粽及礼盒。换领日期为[酒店网上商店富豪](#)日可于富豪机场酒店、富豪香港酒店、富豪九龙酒店、丽豪酒店、丽豪航天城酒店及 2023 年 6 月 5 日至 6 月 21 日。

各款粽子及礼盒详情：

	原价 (港币)	早鸟优惠价* (港币)
富豪至尊名粽礼盒 A	598 元	448 元
富豪至尊花胶螺头金腿瑶柱粽、富豪至尊原只鲍鱼瑶柱火腿粽		
富豪至尊名粽礼盒 B	568 元	428 元
富豪至尊瑶柱裹蒸粽富豪至尊原只鲍鱼瑶柱火腿粽、		
富豪至尊名粽礼盒 C	398 元	308 元
富豪至尊养生牛肝菌五色豆素粽、富豪至尊桂花红豆芋蓉粽		
富豪至尊原只鲍鱼瑶柱火腿粽	328 元	268 元
富豪至尊花胶螺头金腿瑶柱粽	288 元	228 元
富豪至尊瑶柱裹蒸粽	288 元	228 元
富豪至尊养生牛肝菌五色豆素粽	238 元	198 元
富豪至尊桂花红豆芋蓉粽	188 元	148 元

富豪至尊莲蓉碱水粽	188 元	148 元
-----------	-------	-------

*于 6 月 5 日或之前预购粽子及礼盒可享早鸟优惠

垂询或订购，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
---------	--------------

