



Ushering in a Prosperous Year of the Horse with Regal's Festive Feasts

(Hong Kong, 16 January 2026) – To welcome the vibrant Year of the Horse symbolizing energy and advancement, Regal Hotels International has meticulously curated an authentic Hong Kong-style festive collection, featuring six handmade Chinese New Year puddings and gift sets alongside four luxurious Poon Choi varieties, perfect for reunion dinners and spring banquet gatherings. Orders for festive puddings on or before 30 January 2026 enjoy Early Bird discounts up to 30% off, while every HK\$1,000 spent via the eShop earns a complimentary Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes, adding sweet auspiciousness to the new year.

All Regal Chinese New Year puddings are freshly handmade in Hong Kong without preservatives. Our chefs select premium dried seafood and superior ingredients using time-honoured Regal recipes to deliver authentic Hong Kong festive flavours. These creations symbolise “Sustaining Prosperity” and “Good Luck and Abundance”, ideal for conveying heartfelt wishes to loved ones and cherishing generational reunion memories through familiar tastes.

Innovative Wellness Series: A Light & Auspicious Start

- **Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes:**
Nourishing bird's nest meets fragrant osmanthus in this refreshingly smooth pudding, topped with gold leaf to symbolise “touches of splendour to excellence” – a prestigious and nutritious festive choice.
- **Red Date Pudding with Tangerine Peel:**
Expertly crafted with red dates and fine ingredients for subtle sweetness and delicate texture, perfect for health-conscious guests seeking a light New Year dessert or tea treat.

Classic Favourites Series: Timeless Hong Kong Heritage

- **Coconut New Year Pudding:**

Made with top-grade pure cane sugar and rich coconut milk for a delightfully chewy and aromatic texture signifying “steady advancement” and sweet abundance - a New Year essential.

- **Taro Pudding with Assorted Air-dried Meats:**

Creamy taro blends with aromatic preserved meats for rich savoury layers. Pan-fried to crispy perfection outside and soft within, ideal for reunion dinners or spring banquets.

- **Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats:**

Crisp sweet white radish harmonises with local preserved meats and premium conpoy in perfect balance - substantial yet light with irresistible aroma, honouring classic Hong Kong New Year tradition.

- **Water Chestnut Pudding:**

Fresh crisp water chestnuts deliver juicy sweetness in every bite. Refreshingly light and suitable for all ages, perfect as a post-meal treat or afternoon snack.

Regal Chinese New Year Puddings (Early Bird until 30 January 2026)

	Original Price (HKD)	Special Price*(HKD)
Regal Supreme Puddings 2 in 1 Gift Set (A)	\$488	\$358
Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats & Taro Pudding with Assorted Air-dried Meats		
Regal Supreme Puddings 2 in 1 Gift Set (B)	\$488	\$348
Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats & Coconut New Year Pudding		

Turnip Pudding with Assorted Air-dried Meats	\$268	\$188
Taro Pudding with Assorted Air-dried Meats	\$268	\$188
Coconut New Year Pudding	\$248	\$178
Water Chestnut Pudding	\$248	\$178
The Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding	\$248	\$178
Red Date Pudding with Tangerine Peel	\$248	\$178

*Complimentary Bird's Nest & Sweet Osmanthus Pudding with Gold Flakes per HK\$1,000 via eShop (while stocks last).

Available now at Regal Airport Hotel, Regal Hongkong Hotel, Regal Kowloon Hotel, Regal Oriental Hotel, Regal Riverside Hotel, Regala Skycity Hotel, and eShop (<https://eshop.regalhotel.com/>). Redemption: 2-16 February 2026.

Regal Festive Banquets: Welcoming Spring Prosperity

Four signature Chinese restaurants of Regal Hotels International offer auspicious New Year sets:

Regal Airport Hotel – Rouge

Two “Chinese New Year Spring Reception Set Menus” (富貴榮華春茗菜譜) serve 8 dishes each. Free Regal red wine per 6 persons.

Regal Hongkong Hotel – Regal Palace

“Chinese New Year Golden Horse Set Menu” (金馬迎春賀年宴) and 12-person spring feast on “Chinese New Year Golden Horse Set Menu” (金馬迎新春茗套餐), all offer with complimentary Regal red/white wine. Regal Club: 15% off.

Regal Kowloon Hotel – Regal Court

10 auspicious dishes from Chef's Recommendations (賀年廚師精選) and Chinese New Year Set Menu (迎馬年團年套餐) include Barbecued Meat Combination, Braised Dried Oyster with Chinese Mushroom and Black Sea Moss, and Stir-fried Scallop and Clam with Vegetable all symbolize good wishes. Free Regal red wine.

Regal Riverside Hotel – Regal Terrace

Chinese New Year Dish highlights, such as Deep-fried Shrimp Balls with Truffle Paste (財源滾滾), Braised Goose Web with Fish Maw (金銀堆滿掌), Fried Cod Fish Fillet with Dried Mandarin Peel (鴻運有盈餘). Set menus for 4, 6, and 12-person are available. 10% early booking discount.

For details, terms & conditions, and reservations, please contact the respective restaurants directly.

Restaurant Reservations:

Regal Festive Banquets

Regal Airport Hotel – Rouge Tel: 2286 6868

Regal Hongkong Hotel – Regal Palace Tel: 2837 1773

Regal Kowloon Hotel – Regal Court Tel: 2313 8681

Regal Riverside Hotel – Regal Terrace Tel: 2132 1011

Regal Premium Poon Choi: Reunion Abundance

Poon Choi is a quintessential centerpiece for Lunar New Year reunions. This year, Regal Hotels presents three luxurious abalone and seafood Poon Choi varieties and one premium vegetarian option, each layer brimming with delicacies to filled with blessings and good fortune. The three premium Poon Choi options include “Abalone Supreme Poon Choi”, “3-head Whole Abalone & Lobster Poon Choi” and “Abalone Deluxe Poon Choi”. Slow-braised abalone layered with other treasures like fish maw, sea cucumber, lobster for “overflowing abundance”. The “Deluxe Vegetarian Poon Choi” features Yunnan morel, agaric, yellow ear mushrooms - protein and fibre-rich, paired with whole vegetarian abalone and plant ingredients for healthy festive elegance.

Regal Chinese New Year Poon Choi

	Original Price (HKD)	Special Price*(HKD)
Abalone Supreme Poon Choi (for 6 persons) Whole Chilean Six-Head Braised Abalone, Fish Maw, Sea Cucumber, Conpoy, Dried Oysters, Black Moss, Black Mushrooms, Pork Knuckle, Roast Duck, Soy Sauce Chicken, Lotus Root, Radish	\$2,488	\$2,088
3-head Whole Abalone & Lobster Poon Choi (for 6 persons) Whole Three-Head Braised Abalone, Lobster in Superior Broth, Fish Maw, Dried Oysters, Black Moss, Black Mushrooms, Pork Knuckle, Roast Duck, Soy Sauce Chicken, Lotus Root, Radish	\$2,288	\$1,888
Abalone Deluxe Poon Choi (for 4 persons) Whole Eight-Head Braised Abalone, Whole Cod Fish Maw, Sea Cucumber, Supreme Conpoy, Fresh Shrimp Balls, Scallops, Black Moss, Black Mushrooms, Pork Knuckle, Roast Duck, Soy Sauce Chicken, Lotus Root	\$1,588	\$1,288
Deluxe Vegetarian Poon Choi (for 6 persons) Morel Mushrooms, White Fungus, Yellow Fungus,	\$1,688	\$1,388

Whole Vegetarian Abalone, Plant-based 'Chicken',
Plant-based 'Fish', Vegetarian Conpoy, Shiitake
Mushrooms, Black Moss, Fresh Chinese Yam, Lotus
Root, Broccoli, Vegetarian Mushroom Sauce

Three days advance order via eShop (<https://eshop.regalhotel.com/>) for takeaway.

Enquiries and Orders

Chinese New Year Puddings & Poon Choi

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

「富馬迎春，喜迎豪年」 富豪酒店國際集團呈獻賀年糕點、團圓盆菜及新春賀年盛宴 (香港，2026 年 1 月 16 日) — 為迎接象徵活力與躍進的火馬年，富豪酒店國際集團精心準備了一系列貫徹正宗港式風味的新春佳餚，包括六款賀年糕點禮盒以及四款富貴新春盆菜，陪伴賓客於團年及春茗聚會共享團圓時刻。凡於 2026 年 1 月 30 日或之前訂購賀年糕點，可尊享早鳥優惠低至 7 折；於網上商店預訂賀年糕點每滿港幣 1,000 元，即額外獲贈「金箔燕窩桂花糕」乙盒，為新歲添上甜蜜好意頭。

富豪賀年糕點全線產品香港製造，不含防腐劑，並由廚師團隊嚴選優質中式海味乾貨及上乘食材，以多年累積的富豪秘製配方呈現地道港式年味，賓客可藉此向摯愛親朋送上誠摯祝福，在熟悉的香港味道之中細味團圓滋味，延續跨世代的新春記憶。

創新養生系列：輕躍迎馬年

- 金箔燕窩桂花糕：
以滋潤養顏的燕窩配搭清香桂花，入口清爽柔滑，面層飾以金箔，猶如為新一年「錦上添花」，是兼具體面與滋補的節日之選。
- 養顏棗皇糕：
選用紅棗等食材精製而成，甜而不膩，口感細膩，特別適合追求健康與清新口味的賓客。

經典滋味系列：傳承港式風味

- 椰汁年糕：
以頂級純蔗糖與濃滑椰汁巧製，質感煙韌、椰香馥郁，寓意步步高陞、甜蜜滿載，是新春必備經典。
- 五香臘味芋頭糕：
綿密香滑的芋頭融合五香臘味，鹹香層次豐富，煎香後外脆內軟、油香四溢，最宜搭配團年飯或春茗聚會。
- 瑤柱臘味蘿蔔糕：
以清甜爽口白蘿蔔配搭本地臘肉臘腸及瑤柱，蘿蔔絲與臘味比例恰到好處，口感紮實

而不厚重，香氣四溢，向經典港式年味致敬。

- 清香馬蹄糕：
嚴選爽脆馬蹄，啖啖清甜多汁，入口清新不膩，老少皆宜，是新春飯後及下午茶的輕盈之選。

富豪新春賀年糕點（早鳥優惠適用至 2026 年 1 月 30 日）

	原價（港幣）	早鳥優惠*（港幣）
雙星拱照賀年禮盒 (A) 瑤柱臘味蘿蔔糕及五香臘味芋頭糕	\$488	\$358
雙星拱照賀年禮盒 (B) 瑤柱臘味蘿蔔糕及椰汁年糕	\$488	\$348
瑤柱臘味蘿蔔糕	\$268	\$188
五香臘味芋頭糕	\$268	\$188
椰汁年糕	\$248	\$178
清香馬蹄糕	\$248	\$178
金箔燕窩桂花糕	\$248	\$178
養顏棗皇糕	\$248	\$178

*於網上商店預訂賀年糕點每滿港幣 1,000 元，即額外獲贈「金箔燕窩桂花糕」乙盒，數量有限，送完即止。

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://eshop.regalhotel.com/>) 接受訂購，賀年糕點換領日期為 2026 年 2 月 2 日至 2 月 16 日。

富豪滋味・迎春接福 – 賀年盛宴推介

富豪酒店國際集團於新春期間，旗下四間中菜廳特別準備多款寓意吉祥的賀年套餐，為各類團年飯及春茗聚會提供豐富選擇：

富豪機場酒店 — 紅軒

以傳統粵饌見稱，新春特別呈獻兩款「富貴榮華春茗」菜譜，每席均包括八道佳餚，每六位即送富豪紅酒乙瓶，為企業春茗及團拜聚餐增添喜慶氛圍。

富豪香港酒店 — 富豪金殿

酒店推出「金馬迎春賀年宴」及十二位用「金馬迎新春茗套餐」，以精緻粵菜配搭富豪紅白餐酒，富豪薈會員更可享 85 折優惠。

富豪九龍酒店 — 富豪軒

賀年廚師精選及迎馬年團年套餐，以十道吉祥好意頭菜式，包括鴻運燒味拼盤、發財金錢添好市及碧綠玉帶珊瑚蚌等，打造豐盛團圓筵席，另贈送富豪紅酒乙瓶。

麗豪酒店 — 富豪坊

多款賀年廚師精選菜式，如「財源滾滾」(松露百花球)、「金銀堆滿掌」(花膠扣鵝掌)、「鴻運有盈餘」(陳皮乾燒鱈魚球)等，並設有四位、六位及十二位的新春套餐，菜式華麗喜慶。提早預訂可享九折優惠。

有關各套餐詳情、條款及訂座，歡迎致電各餐廳查詢。

垂詢或訂購

賀年盛宴（餐廳訂座）

富豪機場酒店—紅軒電話：2286 6868

富豪香港酒店—富豪金殿電話：2837 1773

富豪九龍酒店—富豪軒電話：2313 8681

麗豪酒店—富豪坊電話：2132 1011

富豪極品新春盆菜：團圓時刻，豐盛滿載

盆菜象徵團圓豐足，春節團年必備的傳統佳餚。富豪酒店今年推出三款矜貴鮑魚海味盆菜及一款上素盆菜，層層疊滿珍饈，將祝福與好意頭一併「盛載入盆」。三款極品鮑魚盆菜包括「極品鮑羅萬有盆菜」、「原隻三頭鮑魚龍蝦盆菜」及「原隻花膠鮑魚盆菜」。鮑魚經長時間燉煮與燜製，肉質鮮甜入味，配以花膠、海參及龍蝦等豐富食材，珍饈百味層層堆疊。素食者或追求健康養生的客人則可選擇「極上珍菌原隻素鮑齋盆菜」，嚴選源自雲南的羊肚菌、榆耳菌及黃耳菌等天然珍菌類，含豐富蛋白質、膳食纖維與天然膠質，配上原隻素鮑魚及多款食材，健康美味兼具節慶氛圍。

富豪新春盆菜

	原價（港幣）	優惠價（港幣）
極品鮑羅萬有盆菜（6 位用）	\$2,488	\$2,088
智利原隻六頭湯鮑魚、花膠、海參、瑤柱甫、蠔豉、髮菜、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）	\$2,288	\$1,888
原隻三頭湯鮑魚、上湯焗龍蝦、花膠、蠔豉、髮菜、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）	\$1,588	\$1,288
原隻八頭湯鮑魚、原隻鱈魚花膠、海參、玉環柱甫、鮮蝦球、帶子、髮菜、北菇、豬腳仔、燒鴨、貴妃雞、蓮藕		

極上珍菌原隻素鮑齋盆菜（6 位用）

\$1,688

\$1,388

羊肚菌、榆耳菌、黃耳菌、原隻齋鮑魚、植物雞、植物魚、
素柱甫、花菰、髮菜、鮮淮山、蓮藕、西蘭花、素菇汁

請提早最少三日前於富豪酒店網上商店 (<https://eshop.regalhotel.com/>) 預訂外賣自取各款新春盆菜。

垂詢或訂購

賀年糕點及盆菜

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

「富马迎春，喜迎豪年」 富豪酒店国际集团呈献贺年糕点、团圆盆菜及新春贺年盛宴 (香港，2026 年 1 月 16 日) — 为迎接象征活力与跃进的火马年，富豪酒店国际集团精心准备了一系列贯彻正宗港式风味的新春佳肴，包括六款贺年糕点礼盒以及四款富贵新春盆菜，陪伴宾客于团年及春茗聚会共享团圆时刻。凡于 2026 年 1 月 30 日或之前订购贺年糕点，可尊享早鸟优惠低至 7 折；于网上商店预订贺年糕点每满港币 1,000 元，即额外获赠「金箔燕窝桂花糕」乙盒，为新岁添上甜蜜好意头。

富豪贺年糕点全线产品香港制造，不含防腐剂，并由厨师团队严选优质中式海味干货及上乘食材，以多年累积的富豪秘制配方呈现地道港式年味，宾客可借此向挚爱亲朋送上诚挚祝福，在熟悉的香港味道之中细味团圆滋味，延续跨世代的新春记忆。

创新养生系列：轻跃迎马年

- 金箔燕窝桂花糕：
以滋润养颜的燕窝配搭清香桂花，入口清爽柔滑，面层饰以金箔，犹如为新一年「锦上添花」，是兼具体面与滋补的节日之选。
- 养颜枣皇糕：
选用红枣等食材精制而成，甜而不腻，口感细腻

经典滋味系列：传承港式风味

- 椰汁年糕：
以顶级纯蔗糖与浓滑椰汁巧制，质感烟韧、椰香馥郁，寓意步步高升、甜蜜满载，是新春必备经典。
- 五香腊味芋头糕：
绵密香滑的芋头融合五香腊味，咸香层次丰富，煎香后外脆内软、油香四溢，最宜搭配团年饭或春茗聚会。
- 瑶柱腊味萝卜糕：
以清甜爽口白萝卜配搭本地腊肉腊肠及瑶柱，萝卜丝与腊味比例恰到好处，口感扎实

而不厚重，香气四溢，向经典港式年味致敬

- 清香马蹄糕：
严选爽脆马蹄，啖啖清甜多汁，入口清新不腻，老少皆宜，是新春饭后及下午茶的轻盈之选。

富豪新春贺年糕点（早鸟优惠适用至 2026 年 1 月 30 日）

	原价（港币）	早鸟优惠*（港币）
双星拱照贺年礼盒 (A)	\$488	\$358
瑶柱腊味萝卜糕及五香腊味芋头糕		
双星拱照贺年礼盒 (B)	\$488	\$348
瑶柱腊味萝卜糕及椰汁年糕		
瑶柱腊味萝卜糕	\$268	\$188
五香腊味芋头糕	\$268	\$188
椰汁年糕	\$248	\$178
清香马蹄糕	\$248	\$178
金箔燕窝桂花糕	\$248	\$178
养颜枣皇糕	\$248	\$178

*于网上商店预订贺年糕点每满港币 1,000 元，即额外获赠「金箔燕窝桂花糕」乙盒，数量有限，送完即止。

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://eshop.regalhotel.com/>) 接受订购，贺年糕点换领日期为 2026 年 2 月 2 日至 2 月 16 日。

富豪滋味·迎春接福 – 贺年盛宴推介

富豪酒店国际集团于新春期间，旗下四间中菜厅特别准备多款寓意吉祥的贺年套餐，为各类团年饭及春茗聚会提供丰富选择：

富豪机场酒店 — 红轩

以传统粤饌见称，新春特别呈献两款「富贵荣华春茗」菜谱，每席均包括八道佳肴，每六位即送富豪红酒乙瓶，为企业春茗及团拜聚餐增添喜庆氛围。

富豪香港酒店 — 富豪金殿

酒店推出「金马迎春贺年宴」及十二位用「金马迎新春茗套餐」，以精致粤菜配搭富豪红白餐酒，富豪荟会员更可享 85 折优惠。

富豪九龙酒店 — 富豪轩

贺年厨师精选及迎马年团年套餐，以十道吉祥好意头菜式，包括鸿运烧味拼盘、发财金钱添好市及碧绿玉带珊瑚蚌等，打造丰盛团圆筵席，另赠送富豪红酒乙瓶。

丽豪酒店 — 富豪坊

多款贺年厨师精选菜式，如「财源滚滚」(松露百花球)、「金银堆满掌」(花胶扣鹅掌)、「鸿运有盈余」(陈皮干烧鳕鱼球)等，并设有四位、六位及十二位的新春套餐，菜式华丽喜庆。提早预订可享九折优惠。

有关各套餐详情、条款及订座，欢迎致电各餐厅查询。

垂询或订购

贺年盛宴（餐厅订座）

富豪机场酒店 — 红轩 电话：2286 6868

富豪香港酒店 — 富豪金殿 电话：2837 1773

富豪九龙酒店 — 富豪轩 电话：2313 8681

丽豪酒店 — 富豪坊 电话：2132 1011

富豪极品新春盆菜：团圆时刻，丰盛满载

盆菜象征团圆丰足，春节团年必备的传统佳餚。富豪酒店今年推出三款矜贵鲍鱼海味盆菜及一款上素盆菜，层层叠满珍馐，将祝福与好意头一并「盛加载盆」。三款极品鲍鱼盆菜包括「极品鲍罗万有盆菜」、「原只三头鲍鱼龙虾盆菜」及「原只花胶鲍鱼盆菜」。鲍鱼经长时间炖煮与焗制，肉质鲜甜入味，配以花胶、海参及龙虾等丰富食材，珍馐百味层层堆叠。素食者或追求健康养生的客人则可选择「极上珍菌原只素鲍斋盆菜」，严选源自云南的羊肚菌、榆耳菌及黄耳菌等天然珍菌类，含丰富蛋白质、膳食纤维与天然胶质，配上原只素鲍鱼及多款食材，健康美味兼具节庆氛围。

富豪新春盆菜

	原价（港币）	优惠价（港币）
极品鲍罗万有盆菜（6 位用）	\$2,488	\$2,088
智利原只六头汤鲍鱼、花胶、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）	\$2,288	\$1,888
原只三头汤鲍鱼、上汤焗龙虾、花胶、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）	\$1,588	\$1,288
原只八头汤鲍鱼、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		

极上珍菌原只素鲍斋盆菜（6 位用）\$1,688 \$1,388

羊肚菌、榆耳菌、黄耳菌、原只斋鲍鱼、植物鸡、植物鱼、
素柱甫、花菰、髮菜、鲜淮山、莲藕、西兰花、素菇汁

请提早最少三日前于富豪酒店网上商店 (<https://eshop.regalhotel.com/>) 预订外卖自取各款新春盆菜。

垂询或订购

贺年糕点及盆菜

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





