新聞稿

海景軒 - 瑜伽養生無麩質點心早餐

點擊此下載高像數圖片

中國香港特別行政區，2025 年 7 月 2 日 —— 香港海景嘉福洲際酒店隆重呈獻海景軒「**瑜伽與無麩質點心早餐**」，這項晨間活動完美演繹餐廳對健康養生與粵饌精髓的雙重追求。此獨特體驗聚焦海景軒匠心獨運的**無麩質菜單，全年為麩質不耐賓客悉心設計**。專注尋求身心平衡與美食饗宴之士，將在此靜謐之境，體驗身、心、靈的完美滋養。

置身海景軒四合院格局的庭院，由瑜伽認證導師 Alla Semiletova 引領的舒心瑜伽將揭開序幕。此套溫和療癒的練習注重意識與呼吸的調和，能有效舒展筋骨、促進腹腔排毒、提升身體柔韌性，淨化身心，以最佳狀態迎接新的一天。

瑜伽課程過後，賓客將可品嚐由中菜行政總廚余照軍師傅精心設計的無麩質養生點心早餐。這套均衡膳食以精緻的招牌點心三拼為始——「海景蝦餃皇」、「香麻牛肉餃」與「煎菜肉餃子」，隨後奉上嫩滑鮮美的「清蒸星斑球」及 「清炒菜心」。主食可選「瑤柱櫻花蝦蛋白炒飯」或為麩質耐受賓客特備的「魚湯本菇稻庭麵」，滿足不同需求。

為昇華體驗，特配兩款養生茶飲：獨家調配的「**銀花香單叢**」以單叢、桂花及蜜桃乾結合而成，具舒緩壓力、煥發容光的功效，此茗茶為海景軒專屬配方，世所罕見，每天於廳內繚繞獨特茶香；「**甜蜜回憶**」則揉合玫瑰、桂花、茉莉與白茶，芬芳怡神，引領深度放鬆。

海景軒常設無麩質單點菜單，薈萃精品點心、滋補燉湯與風味主菜，所有菜式皆嚴格遵循無麵粉、無醬油添加劑、無醃製肉類及海鮮原料之標準，為麩質不耐賓客提供安心美味的精緻之選。

瑜伽與無麩質點心早餐

日期： 2025 年 7 月 20 日及 8 月 3 日

時間： 上午 9 時 - 瑜伽班
上午 10 時 30 分- 海景軒無麩質點心早餐

地點： B2 樓層，海景軒

價格： 每位港幣$388
酒店網店每位港幣$368

所有價格另加一服務費。

這項精心打造的體驗契合整體健康理念，是一場對滋養與風味的禮讚。

有關海景軒

星光熠熠的中餐廳海景軒，以精緻、正宗的粵菜聞名。環境靈感源於中國傳統四合院設計，蘊含愛與和諧，為家庭聚會及商務宴請締造靜謐宜人的氛圍。

在中菜行政總廚余照軍的掌舵下，餐廳巧妙地延續了廣東菜的豐厚精髓，同時匯入當代穎智。通過珍視家族傳承的食譜，軍師傅採用新鮮、高品質食材，提升經典菜餚，創造出一道道傳統風味與現代詮釋兼融的精緻美饌。

地址 B2 樓層
電話 (852) 2731 2883
電郵 hoikingheen@icgrandstanford.com

有關海景嘉福洲際酒店

香港海景嘉福洲際酒店為國際五星級酒店，位置優越，坐擁維多利亞港醉人景致，環境高雅。酒店備有 572 間豪華設計的客房，當中包括 37 間套房，及多間具世界級水準的餐廳，包括提供別具一格意大利菜式的 The Mistral、現代美饌的海景咖啡廊、屢獲殊榮、以廣東美饌著稱的海景軒，和收藏了世界頂級威士忌的 Tiffany's 紐約吧。酒店的會議及宴會場地豪華瑰麗，備有先進科技，其中兩間以寧靜維港作伴的宴會空間為尊貴場合的理想選擇。酒店往來各區交通便捷，毗鄰世界著名的天星小輪，港鐵站近在咫尺，無論是商務或消閒旅遊，皆享非凡體驗。

歡迎瀏覽酒店官網、酒店官方網店及追蹤社交平台 Facebook 及 Instagram 專頁**@InterConGSHK**。

媒體查詢

莫穎思
市場推廣及傳訊總監
T: (852) 2585 2645
E：wings.mok@icgrandstanford.com

# # #