

Regent

SEVEN SEAS CRUISES®

AN UNRIVALED EXPERIENCE™

丽晶七海游轮力臻完美 于七海辉煌号呈献创新餐饮体验

以崭新菜品、独具匠心的餐厅设计及精彩的烹饪课程与探索活动为特色

上海（2019年4月17日）— 丽晶七海游轮旗下最新游轮—七海辉煌号定于2020年2月正式启航，届时将为宾客呈献满足多重感官的创新餐饮体验。除了供应品牌的著名菜品外，烹饪团队还会沿途搜罗新鲜食材，将一道道充满地道风味的菜品带到船上。另外，七海辉煌号的 Culinary Arts Kitchen 厨艺学院也将推出全新课程，供热爱美食的宾客参加。[点此浏览图片](#)。

丽晶七海游轮总裁兼首席执行官 Jason M. Montague 表示：“七海辉煌号以姊妹游轮七海探索者号（Seven Seas Explorer）的空前成功为蓝本，为宾客打造多元化的奢华船上体验，其中包括引入七海探索者号备受欢迎的热门餐厅和餐饮服务，推出全新的菜品、餐厅设计、烹饪课程和美食探索之旅（Gourmet Explorer Tour），以世界级佳肴和无与伦比的体验满足奢华旅行者的所有感官。”

船上七大美味餐厅

Compass Rose

七海辉煌号最大的特色餐厅 **Compass Rose** 位于游轮的核心位置，装潢精致，配备典雅的水晶吊灯和精美的 Versace 餐具，提供琳琅满目的用餐选择，必能满足不同宾客的需要。餐厅供应夏多布里昂牛排配红酒五谷芥末酱等升级版经典美馔，全新菜品则包括马拉咖喱烩牛仔骨配泰国香米饭、白鲟鱼子酱配烟熏黑线鳕啫喱和柠檬奶油酱，以及香烤欧洲海鲈鱼配花菜饭、大麦、菠菜和石榴。



夏多布里昂牛排配红酒五谷芥末酱



白鲟鱼子酱配烟熏黑线鳕啫喱和柠檬奶油酱



马拉咖喱烩牛仔骨配泰国香米饭



香烤欧洲海鲈鱼配花菜饭、大麦、菠菜和石榴



Compass Rose 餐厅

Pacific Rim

Pacific Rim 以精致迷人的建筑细节、木雕和巨龙装置艺术为吸睛亮点，必将带领宾客开启一场独特难忘的味蕾之旅。主厨为丰富的烹饪传统注入新意，推出各款悉心烹调的泛亚洲菜肴，其中轻烟萦绕的干冰刺身、酱汁酸甜开胃的鸭肉春卷和崭新登场的泰式香葱鸡肉椰香红咖喱均值得一尝。



鸭肉春卷



干冰刺身



泰式香葱鸡肉椰香红咖喱

La Veranda（早午时段）及 Sette Mari at La Veranda（晚餐时段）

宾客可在 La Veranda 一边品尝丰盛早餐，一边欣赏壮丽海景，亦或在装潢时尚的用餐区享用自助午餐，或在户外遮阳甲板细尝单点美食。餐厅早餐包括现点现制的煎蛋卷和其他特色美食，午餐还有多款滋味选择，包括现切烤肉。此外，午餐时段会设立全新的地道风味专区（Destination Corner），根据航程目的地的饮食传统烹调地道菜品，为食客带来不同风味选择。

七海辉煌号的航程将会经常到访意大利，而 Sette Mari at La Veranda 的正宗意大利晚宴，灵感亦源自当地代代相传的家族食谱。宾客可以尽情享用香草吞拿鱼扒配烩苦苣菜、意大利粟米糊和 Salmoriglio 酱等全新菜肴，并配搭托斯卡纳葡萄酒一同享用。

无论在任何用餐时段，宾客都可在设计独特的特色水上用餐区享用精致美食。这一区域从船身延伸至海面上，与大海更为接近，可尽享三面无遮挡的醉人景致，是餐厅最受欢迎的用餐位置。



La Veranda 及 Setti Mari at La Veranda 设有特色水上用餐区



宾客可于船尾甲板享受露天餐饮体验

Chartreuse

这家独树一帜的特色餐厅为经典法式美馔注入新意，打造全新菜式——**香蒜奶油牛蛙腿配卷心菜**，以及肉质嫩滑的**小牛腰架配焦糖苦苣菜、葡萄酸辣酱和核桃汁小牛肉**。Chartreuse 充满格调，令人联想起巴黎塞纳河畔或香榭丽舍大道旁的别致餐厅。



小牛腰架配焦糖苦苣菜、葡萄酸辣酱和核桃汁小牛肉

Prime 7

Prime 7 以玻璃、金属和云石为装饰元素，充分诠释奢华美感，是一家温馨典雅的牛扒餐厅。餐厅将经典美式佳肴提升至全新高度，除了完美熟成的惹味纽约牛排、上等西冷牛排和肉汁丰富的菲力牛排外，还有多款全新海鲜美馔，包括**苹果木烟熏鲑鱼排伴芦笋配罗望子威士忌酱**、**香煎深海扇贝配油封猪腩肉伴香橙石榴汁**和**酸橘汁腌鱼**。



香煎深海扇贝配油封猪腩肉伴香橙石榴汁



酸橘汁腌鱼

Coffee Connection

Coffee Connection 是七海辉煌号独有的都市风格咖啡厅，为宾客呈献提神饮品和滋味小食。咖啡厅的设计以柔和粉彩色系配搭洁白色调，室内区域装潢典雅，而露天用餐区则洋溢时尚格调，可尽览辽阔壮丽的海景。



Coffee Connection 的露天用餐区

Pool Grill

无论任何天气，Pool Grill 的露天用餐区均坐拥绝色景观，是宾客悠享午餐和晚餐的地方。宾客可在甲板上一边享用滋味餐飨体验，一边眺望一望无际的海景，欣赏夕阳及各种变化万千的迷人景致。餐饮选择包括各地风味的烧烤佳肴、现烤鲜鱼、美味奶昔或传统雪糕甜品。



Pool Grill 自助餐



Pool Grill 休息区

丽晶七海游轮餐饮副总裁 Bernhard Klotz 表示：“无论是深受欢迎的特色名菜或是全新菜品，七海辉煌号上充满创意的厨师团队都能发挥精湛厨艺，为宾客献上卖相诱人、味道难忘的人间美食。只选用当地的新鲜农产品、海鲜、贝类海产、来自世界各地的手工芝士，以及利用法国进口顶级面粉制成的烘培食品，确保用料上乘。各间餐厅会率先在七海辉煌号上推出全新菜式，然后再于整个船队推出，与一众宾客分享美味。”

船上及岸上餐飨体验

厨艺学院

Culinary Arts Kitchen 厨艺学院为七海辉煌号上的特色设施，配有 18 个独立烹饪台。主厨将会向宾客传授专业技巧并分享各种食谱，推出 20 项全新烹饪课程，内容涵盖炮制海鲜的七种不同方式，以至全球各地深受欢迎的融合佳肴等。

美食探索之旅

全新“美食探索之旅”（Gourmet Explorer Tours）仅在七海辉煌号首个航季推出，由丽晶游轮行政总厨兼餐饮活动总监 Kathryn Kelly 悉心设计，将带领美食爱好者踏上独一无二的探索旅程。宾客将可参加自选行程，例如前往当地市场选购充满异国风味的香料、到迷人的酒庄一尝醇美可口的佳酿，或细品由本土名厨匠心烹饪的滋味美馔。有关各项“美食探索之旅”的详情，将于今年下半年与七海辉煌号的首航目的地体验一同公布。

七海辉煌号简介

在意大利安科纳建造的七海辉煌号（Seven Seas Splendor）可搭载 750 人，船上住宿极致奢华，将带领宾客探索举世知名的旅游胜地以及鲜为人知的隐世秘境。这艘全露台全套房游轮堪称艺术杰作，完美体现出无与伦比的奢华格调，并为宾客呈献优雅舒适的环境与个性化的周到服务。七海辉煌号用上超过 46,000 平方英尺（约合 4200 平方米）的意大利云石作装潢（总面积超过一英亩），而 375 间套房的露台面积共计接近 52,000 平方英尺（约合 4800 平方米）。船上的丽晶套房占地广达 4,443 平方英尺（约合 400 平方米），配备私人水疗区（附设独立桑拿、蒸汽室及理疗区）、瑞典著名品牌 Hästens 价值 200,000 美元的 Vividus 手工名床，以及船首方向坐拥 270 度辽阔景观的环绕式露台。此外，丽晶套房亦提供私人管家服务，并会在每个港口安排配有司机的私人专车。船上其他 14 款套房采用与丽晶套房同样典雅华丽的风格，让宾客享受无可比拟的海上住宿体验。七海辉煌号将成为第一艘由女船长掌舵的新船。

丽晶七海游轮简介

丽晶七海游轮致力为奢华旅客提供无可比拟的航游体验，旗下四艘现代游轮深入游览全球超过 450 个标志性目的地。随着七海辉煌号及另一艘游轮分别于 2020 年及 2023 年正式投入服务，品牌旗下的游轮数目将增至六艘。丽晶七海游轮的航费包括各项豪华设施及服务，如全套房住宿、往返美国和加拿大的国际商务舱机票、丰富多元的岸上观光活动、无限上网服务、高度个人化服务、精致美馔、高级葡萄酒及烈酒、小费、地面交通接送；入住礼宾级或更高级别套房之宾客更可于启航前享有一晚酒店住宿礼遇。在 2018 年，游轮公司斥资 1.25 亿美元进行翻新计划，将七海水手号（Seven Seas Mariner）、七海航海家号（Seven Seas Voyager）和七海领航者号（Seven Seas Navigator）的典雅水平提升至七海探索者号（Seven Seas Explorer）所奠定的标准。欲了解更多详情，请登录 www.RSSC.com、致电香港及亚洲区办事处+852 2165 6020 或联络各大旅行社。

###

传媒查询，请联络：

嘉希传讯－香港
陈巧宜 (Chloe Chan)
何淑欣 (Nancy Ho)
电话：+852 2810 0532
电邮：chloe.chan@ghcasia.com
nancy.ho@ghcasia.com

嘉希传讯－新加坡
吴苑怡 (Yuinyi Ng)
谢敏惠 (Joleena Seah)
电话：+65 6723 8161
电邮：yuinyi.ng@ghcasia.com
joleena.seah@ghcasia.com

嘉希传讯－上海
蒋必慧 (Renee Jiang)
谭斯洛 (Zeno Tam)
电话：+86 21 5213 3030
电邮：renee.jiang@ghcasia.com
zeno.tam@ghcasia.com