



新闻通稿

金凤凰马年重现经典传承

于 EQ 共庆团圆，品味经典粤川传承

吉隆坡，2026 年 1 月 12 日 — 吉隆坡 EQ 酒店隆重迎来金凤凰餐厅年度回归。作为酒店每年农历新年期间重现的经典粤川餐厅，金凤凰承载着逾五十载的饮食文化传承。其前身为 1970 年代原贵都大酒店中备受推崇的中餐厅，以精湛的粤菜与川菜技艺及节庆佳肴而闻名，成为吉隆坡一代食客心中的经典回忆。时至今日，金凤凰依然是本地最受期待的季节限定餐饮体验之一。

2026 年，再次以焕新菜单回归，在尊重传统烹饪技艺的同时，融入当代巧思。由行政中餐总厨余得玮领衔，年度菜单以精准火候、匠心演绎与定制巧思精心打造。菜式灵感源自代代相传的珍贵食谱，呈献多款经典佳肴，包括上乘盆菜、原盅炖汤、港式清蒸鲜鱼、传统整只烧鸭、精选海味焖煮，以及深受喜爱的金凤凰年糕甜品。

马年贺岁庆典菜单

金凤凰于马年期间推出多款节庆套餐，涵盖从“四时平安宴”与“金玉满堂宴”午市套餐，到更为丰盛的“喜庆团圆宴”，“吉祥如意宴”，“鸿运发财宴”，“风生水起宴”及“福如东海素宴”，选择多元。每套菜单皆承袭金凤凰的粤川传统，菜式不仅寓意吉祥，也展现节令风味。精选亮点包括：

- 富贵炖原只八宝鸡
- 浓缩鱼骨炖海味汤
- 川粤式蒸金鲳鱼，老虎斑，鳕鱼
- 波士顿龙虾浓鸡汤泡饭
- 川辣茄子海鲜长寿面
- 发菜蚝豉香菇鲍鱼辽参
- 丰富多样的鱼生选择，包括挪威三文鱼、波士顿龙虾、北海道扇贝、海蜇、鲍鱼、桔柑，以及可升级的软壳蟹等
- 节庆甜点如元宝年糕、冰皮金桔，以及姜茶汤圆

菜单亦呈献金凤凰招牌盆菜，层层叠加十头鲍鱼、海参、日本干贝、老虎虾、多款蔬菜，专为共享而设，寓意团圆美满。另备精选单点佳肴及经典“二食”传统烧鸭，为节庆餐桌增添丰盛选择。

套餐价格每位由 178 令吉起（最低四位起订）；捞生每份视选择与份量而定，价格由 138 令吉起。精品盆菜每锅供八位享用，售价由 688 令吉起；传统烧鸭每只售价由 288 令吉起。

EQ 农历新年宴会庆典

为企业聚会及大型团圆宴席而设，EQ 农历新年宴会菜单以雅致格调呈献传统节庆盛宴。宴会菜单独立于金凤凰快闪餐厅设计，但同样秉持对吉祥寓意与传统风味的坚持。

无论是在 EQ 内举行的精致庆典，或选择在家中欢聚，宾客亦可通过 EQ Beyond 将酒店标志性的农历新年佳肴与贴心服务延伸至府上。精选菜式包括：

- 空运三文鱼海蜇捞生
- 鲍鱼虫草花干贝炖鸡汤
- 双耳蒸游水金鲳鱼
- 香菇蚝豉发菜鱼鳔辽参鲍鱼
- 香蒜麻辣芝麻烧鸡
- 西式麦片焗虎虾球
- 樱花虾芋香荷叶饭

每套菜单皆为不同规模的宾客精心策划，寓意为马年开启一个吉祥而难忘的开始。农历新年宴会菜单每桌十位起价 3,288 令吉，并设有更高端的尊享选择。

节庆礼品系列

EQ 农历新年礼赠系列亦同步回归，精心呈献五款礼篮组合，内含精选鲍鱼、中国茶、坚果、饼干、酒店自制佳品、生肖惊喜盒及独家 EQ 专属红包封。此系列礼赠将于 2026 年 1 月 27 日至 3 月 3 日酒店大堂快闪柜台发售，同时亦提供多款节庆美点，适合馈赠亲友或居家享用。

EQ 其他节庆活动

EQ 各餐饮场所呈现丰富的农历新年美食体验。宾客可于波特嘉酒廊享用农历新年下午茶 2026 年 2 月 1 日至 3 月 3 日，品尝充满节日创意的甜点与咸点。

尼帕餐厅则以一系列庆祝自助餐迎接佳节，先于 2026 年 2 月 16 日举办农历新年前夕晚餐自助餐，随后于 2 月 17 日及 18 日推出初一与初二的午晚餐自助餐。每一场自助餐呈现丰富的农历新年特色美馔，同时囊括尼帕备受喜爱的经典菜品。

酒店大堂将于 2026 年 2 月 17 日呈献热闹非凡的舞狮表演，为宾客送上马年的繁荣与吉祥祝福；第二场舞狮表演将于 3 月 3 日元宵节举行。

预订与查询

金凤凰餐饮预订及节庆礼品购买，可致电 +60 3 2789 7839，或电邮至 dineateqkl@kul.equatorial.com。

农历新年宴会预定，敬请致电 +60 3 2789 7331，或电邮至 catering@kul.equatorial.com。

关于 EQ

吉隆坡 EQ 酒店，秉承前身贵都大酒店的深厚传承，迈入第五个十年的卓越待客之道。酒店屡获国际权威肯定，荣膺《Travel + Leisure》杂志亚太区奢华大奖（2022-2025）马来西亚第一城市酒店，并在其 2025 年全球最佳酒店大奖位列全球第 22 名、亚洲城市酒店第二名的殊荣。同时，自 2019 年起即稳居猫途鹰吉隆坡口碑排名第一。

EQ 酒店位于屡获殊荣的 52 层贵都广场的高层，拥有 440 间时尚现代化的客房及套房、先进的宴会和会议设施以及一系列特色餐厅和酒吧。餐饮亮点包括雅致的大堂酒廊 Bottega、主打全天候餐饮体验的 Nipah、Kampachi 日本料理餐厅，以及位于 Sky51 的标志性高空餐饮空间——呈献当代欧陆料理的 Sabayon，与可俯瞰城市全景的时尚酒吧 Blue。

作为一家五星级酒店，EQ 荣获绿色建筑指数（GBI）金牌认证，被证明是以高效节能减耗模式运营的建筑之一。酒店设施同样臻于完善，包括专属的圣地健康水疗中心、25 米无边泳池、活力按摩浴缸®和配备先进器材的健身中心，为宾客打造身心平衡的尊贵居停体验。

酒店官网: www.eqkualalumpur.equatorial.com/zh-hans/

Facebook: www.facebook.com/eqkualalumpur

Instagram: www.instagram.com/eqkualalumpur

官方微博号: 吉隆坡 EQ 酒店

小红书: 吉隆坡 EQ 酒店

有关媒体问询，请联络:

Tracy Khee 祁美燕 | 市场传讯及公共关系总监

电话: +6012 390 9111

电邮: tracykhee@kul.equatorial.com

Shannen Ng 黄诗惠 | 公共关系副经理

电话: +6016 578 2649

电邮: shannenng@kul.equatorial.com

新闻图片及相关资料可通过链接获取: [EQ 农历春节](#)