



PARK HYATT MALDIVES™

HADAHAA

Our Living Island

礼赞繁盛之境

2026年2月16日至23日



恭贺新禧 来自我们原生态的生活岛屿

值此骏马迎春之际，我们谨致以最诚挚的祝福，愿新的一年繁盛安康、喜悦盈怀、焕发生机。愿这吉祥时节带来丰盈富足、身心康健，以及值得珍藏的团聚时刻。

我们十分荣幸与您共度这美好的节庆时光，并期待在和谐、喜庆与臻心款待中，携手迎接崭新的一年。

恭喜发财，来自我们原生态的生活岛屿。愿马年为您带来蓬勃好运、长久安康，以及从容优雅的崭新启程。

主厨 Leo Chai

特邀中国米其林星厨



季节臻味匠心呈献

2026年2月17日至23日

马尔代夫柏悦哈达哈酒店荣幸迎来米其林星级主厨、北方传统中式料理大师 Leo Chai (柴师傅), 于新春佳节期间担任酒店特邀中国客座主厨。

拥有逾二十五年高端餐饮与厨艺领导经验, Leo Chai 主厨以其对经典中式风味的精妙诠释而备受推崇, 并以现代技法加以升华, 呈现细腻而深刻的味觉表达。其卓越的烹饪造诣荣获米其林星级肯定, 彰显了他在精准度、层次感与正宗风味上的不懈追求。

Leo Chai 主厨以北京烤鸭、猛火镬炒蟹等标志性佳肴闻名, 善用当季臻选食材, 匠心打造平衡而优雅的美馐。他的专业领域横跨粤菜、川菜、湘菜及北方菜系, 为宾客呈现层次丰富、韵味悠长的美食之旅。

曾任职于北京瑰丽酒店、君悦酒店等知名奢华酒店的高级厨务职位, Leo Chai 主厨将深厚的经验、创意巧思与从容自信的厨艺风范带入柏悦厨房。驻店期间, 他将倾心策划一场新春主题的限定餐饮体验—寓意吉祥、匠心独具, 令人回味无穷。

诚邀您莅临我们原生态的生活岛屿, 于隽永奢雅的氛围中, 共度一季精致庆典, 感受 Leo Chai 主厨呈献的米其林星级佳肴。

Sophi Li

特邀身心疗愈专家



声韵疗愈之旅

2026年2月1日至3月15日

以振动回归内在静谧

在岛屿静谧而自然的节律中，柏悦呈献一场以声音为媒介的身心疗愈体验，由 Sophia Li 引领，让共振、呼吸与意念交汇，支持深度放松与内在平衡的回归。

Sophia 运用颂钵等神圣音疗乐器与细腻的能量练习，悉心打造引导身心沉静的疗愈时刻。每一场体验皆源于直觉聆听与冥想式的专注，让振动温柔地流动于身体之中，唤回和谐与安定。

作为颂钵大师、灵气疗愈大师及昆达里尼瑜伽导师，Sophia 的修习根植于东方古老智慧，并融合当代对振动与能量的理解。她的疗愈方式简约而深远，为宾客开启一条静谧却充满力量的焕新之径。

疗愈体验可定制为私人疗程、小型静谧团体课程，或沉浸式身心焕活之旅。Sophia 的课程曾受邀于巴厘岛、斯里兰卡、马来西亚等地的奢华度假胜地与疗愈圣境呈献。

诚邀您放慢脚步，向内聆听，感受声音的细微语言——在这里，疗愈无需言说，却可深刻感知。

2月16日至19日

舞龙表演

2月16日至23日

新春吉庆私人宴飨体验

御膳阁私密定制用餐体验

2月17日至22日

娱乐表演及亲子活动

2月17日至23日

新春主题现场早餐



2026年2月16日

Culinary Feast

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment & Activities

总经理迎宾鸡尾酒会暨舞龙表演

18:30 – 19:30 | 海滩

2026年2月17日

Culinary Feast

点心主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

火焰与鸿运 | 海滩烧烤晚宴

19:30 起 | 海滩 | 每位宾客 219 美元++ | 儿童 109 美元++

于海岸之畔悠然放松，享用烧烤晚宴，并以一杯匠心调制的迎宾鸡尾酒开启夜晚时光。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment & Activities

舞龙表演

10:00 – 10:15 及 15:00 – 15:15 | The Dining Room 主餐厅

20:00 – 20:15 | 海滩

书法雅集

于笔墨之间，感受书写的静谧之美，开启一段沉浸式书法体验。

11:00 – 12:00 | The Dhoani多尼

手工饺子体验站

一项适合各年龄层共同参与的趣味互动活动。

15:00 – 16:00 | The Island Grill沙滩烧烤餐厅

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。

2026年2月18日

Culinary Feast

清蒸豆腐主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

中华料理 Omakase | 六道式套餐

19:00 起 | Koi | 每位宾客 149 美元++ | 儿童 74 美元++

以六道式 Omakase 套餐形式，演绎中华料理传统的精致诠释，呈现细腻而富有层次的味觉体验。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment
& Activities

舞龙表演

10:00 – 10:15 及 15:00 – 15:15 | The Dining Room 主餐厅

20:00 – 20:15 | 海滩

马年面具手作体验

11:00 – 12:00 | The Dhoani

鸿运长寿面体验

15:00 – 16:00 | The Island Grill

与亲友一同制作寓意吉祥的中式面点，在欢聚中感受节庆的喜悦。

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。

2026年2月19日

Culinary Feast

粥品主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

唐人街主题自助晚宴

19:00 起 | The Dining Room 主餐厅

每位宾客 149 美元++ | 儿童 74 美元++

以唐人街风情为灵感，呈献多款经典中式美馔，开启一场热闹而丰盛的自助餐体验。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment & Activities

舞龙表演

10:00 – 10:15 | 18:00 – 18:15 | 20:00 – 20:15

The Dining Room 主餐厅

福结手作体验

11:00 – 12:00 | The Dhoani

通过亲手编织传统中国结，感受寓意吉祥、和谐与兴盛的文化之美

迷你柑橘彩绘

15:00 – 16:00 | The Dhoani

小朋友可使用可食用彩绘笔装饰柑橘，为节庆时光增添色彩与乐趣

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。



2026年2月20日

Culinary Feast

面食主题现场早餐

07:30 - 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 - 15:00 | The Dining Room 主餐厅

点心与面吧午餐

12:30 - 15:00 | The Island Grill

每位宾客 99 美元++ | 儿童 49 美元++

以轻松而精致的方式，呈献点心与传统面食的经典风味，打造惬意雅致的午间时光。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment & Activities

新春灯笼手作体验

11:00 - 12:00 | The Dhoani

亲手制作寓意美好的新春灯笼，感受源自春节传统的节庆氛围。

十二生肖纸杯蛋糕彩绘

15:00 - 16:00 | The Dhoani

以十二生肖为灵感，装饰纸杯蛋糕，适合各年龄层共同参与的趣味手作活动。

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 - 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。

2026年2月21日

Culinary Feast

生煎包主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

海畔新月与焰火 | 海滩烧烤晚宴

19:30 起 | 海滩 | 每位宾客 219 美元++ | 儿童 109 美元++

融汇中式风味与节庆巧思的海滨烧烤体验，并以一杯迎宾鸡尾酒开启悠然夜晚。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment
& Activities

吉祥窗饰手作体验

11:00 – 12:00 | The Dhoani

设计寓意幸福与好运的新春窗饰，为节庆空间增添喜悦氛围。

蜂蜜蛋糕烘焙体验

15:00 – 16:00 | The Dhoani

在温馨而惬意的烘焙时光中，亲手制作属于自己的蜂蜜蛋糕。

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。

2026年2月22日

Culinary Feast

云吞汤主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

日落茶点时光

18:30 – 20:30 | The Dhoani 海滩及 The Bar

每位宾客 99 美元++ | 儿童 49 美元++

夕阳映照之际，于静谧的岛屿氛围中，细品匠心呈献的精选饮茶美点。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment
& Activities

鸿运红绳手作体验

11:00 – 12:00 | The Dhoani

亲手编织红绳手链，寄托兴盛、守护与温柔祝福。

马形饼干彩绘

15:00 – 16:00 | The Island Grill

以节庆传统为灵感，装饰马形饼干，开启轻松愉悦的互动时光。

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。

2026年2月23日

Culinary Feast

馅饼主题现场早餐

07:30 – 10:30 | The Dining Room 主餐厅

丝绸之路菜单

12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

侍酒师甄选 · 丝绸之路

18:30 – 20:30 | The Dhoani 海滩及 The Bar

每位宾客 99 美元++ | 儿童 49 美元++

以四道式菜单呈献中式风味与臻选佳酿的巧妙相遇，打造层次丰富而优雅的餐酒体验。

御宴轩 | 私人用餐体验

四道式套餐

19:00 起 | 每位宾客 225 美元++ | 儿童 112 美元++

于海滨呈献中式烧烤体验，甄选经典炙烤技法，演绎浓郁而纯正的传统风味，在岛屿自然美景的映衬下，开启一场别具韵味的餐饮之旅。

Entertainment
& Activities

年糕彩绘体验

15:00 – 16:00 | The Dining Room

以新春传统为灵感，亲手装饰年糕，感受节庆的温暖与趣味。

Wellness Journey

颈肩舒缓按摩 或 足部放松按摩

臻选颈肩舒缓按摩或足部放松按摩，于静谧时光中释放身心疲惫。

18:00 – 19:30 | 水疗中心泳池凉亭 | 每位宾客 79 美元++

敬请联系您的专属管家提前预约，以确保席位。



新春主题现场早餐

以节庆氛围开启清晨时光，臻心呈献中式灵感早餐，每日变换主题，细致演绎传统风味、地域特色与新春巧思。于 The Dining Room 主餐厅温馨雅致的环境中，尽享轻松惬意而富有层次的晨间用餐体验，为新的一天注入喜悦与美味。

点心

甄选现蒸点心，即点即制，寓意丰盛、和合与共享的喜悦，在亲友团聚迎新之际，传递节庆温情。

蒸煎包

松软的蒸包与金黄的煎包现制上桌，香气四溢，寓意圆满、喜悦与吉祥如意。

清蒸豆腐

细腻柔滑的豆腐经轻柔蒸制，佐以清雅咸香的配味，象征纯净、平衡与新一年的美好启程。

云吞汤

手工包制的云吞置于清澈芳香的汤中，象征团圆、和睦与新春祝福。

粥品

慢火熬制的米粥，口感绵滑温润，搭配多款传统佐料，寓意滋养身心、温暖相伴与福运绵长。

馅饼（肉饼）

金黄香煎的北方传统肉饼，汁水丰盈，是深受喜爱的经典早餐，寓意温暖与富足。

面食

现点现制的面食灵感源自长寿传统，佐以暖心汤底与新鲜配料，寄托对长久顺遂与丰盈人生的祝愿。

娱乐表演与亲子活动

2026年2月17日至23日

以一系列匠心策划、适合全家共享的活动，欢庆中国新年的喜悦时刻。灵感源自悠久传统，从趣味手作、节庆美食体验，到适合各年龄层参与的创意互动，每一项活动皆诚邀家人齐聚，在欢庆氛围中共享温馨时光。

在我们原生态的生活岛屿自然美景环绕之中，这些体验以温暖而愉悦的方式迎接新年到来——在欢笑与创意中，留下值得珍藏的回忆，共同祝愿繁盛、幸福与团圆。



2026年2月17日

书法雅集

静心提笔，感受书法之美，书写对新
一年的真挚祝福与美好心愿。

1:00 – 12:00 | The Dhoani

手工饺子体验站

围坐一桌，亲手包制饺子，在欢笑中
共享团聚时光，寓意丰盛与吉庆。

15:00 – 16:00 | The Island Grill

2026年2月18日

马年面具手作体验

发挥创意，制作以骏马为灵感的面具，
致敬活力、力量与喜悦的自我表达。

11:00 – 12:00 | The Dhoani

鸿运长寿面体验

共赴制作节庆面食的欢乐时光，面条
象征长寿、健康与团圆之意。

15:00 – 16:00 | The Island Grill

2026年2月19日

迷你柑橘彩绘

为象征幸福与兴盛的柑橘添上色彩与
创意，感受轻松愉悦的节庆时光。

11:00 - 12:00 | The Dhoani

新春灯笼手作体验

亲手制作点亮新年的灯笼，将光明、
温暖与欢庆迎入新春。

11:00 – 12:00 | The Dhoani

2026年2月20日

新春灯笼手作体验

亲手制作点亮新年的灯笼，将光明、
温暖与欢庆迎入新春。

11:00 – 12:00 | The Dhoani

十二生肖纸杯蛋糕彩绘

在充满创意与笑容的节庆氛围中，装
饰以生肖为灵感的纸杯蛋糕。

15:00 – 16:00 | The Dhoani

2026年2月21日

吉祥窗饰手作体验

以寓意美好的吉祥符号为灵感，设计欢快的新春窗饰，为居所迎来好运。

11:00 – 12:00 | The Dhoani

蜂蜜蛋糕烘焙体验

共享甜蜜烘焙时光，亲手制作蜂蜜蛋糕，寓意温暖、和合与喜悦。

5:00 – 16:00 | The Dhoani

2026年2月22日

鸿运红绳手作体验

一同编织红绳手链，寄托爱意、守护与繁盛的美好祝愿。

11:00 – 12:00 | The Dhoani

马形饼干彩绘

装饰精巧可爱的马形饼干，为节庆时光增添创意与欢愉。

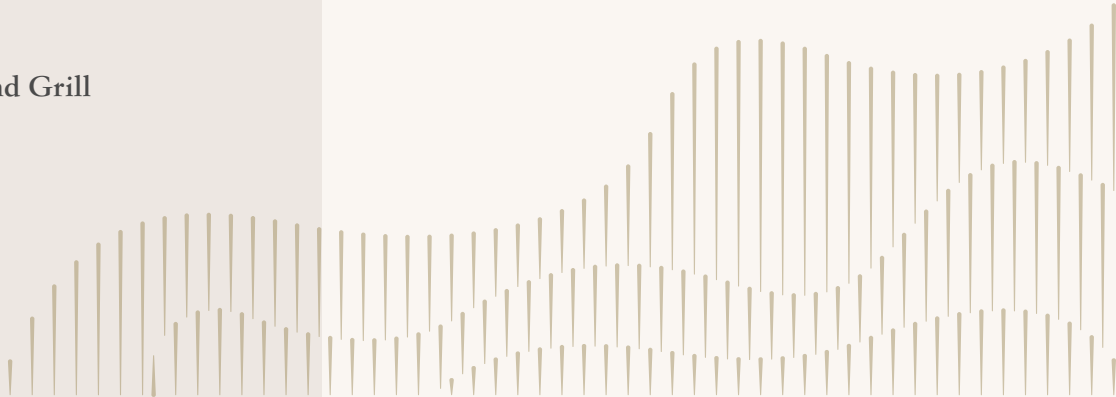
15:00 – 16:00 | The Island Grill

2026年2月23日

年糕彩绘体验

共同定制传统年糕，寓意成长、进步与灿烂新年的期许。

15:00 – 16:00 | The Dining Room





我们承诺，我们的餐饮场所已通过ISO 22000认证，并被国际公认为最高食品安全管理标准。

如有特定的饮食需求或偏好，我们非常乐意为您提供服务。
只需与我们的团队成员沟通，他们将会协助您定制专属于您的美食体验。
我们的菜肴在处理麸质、海鲜、坚果、鸡蛋等食材的厨房中新鲜烹制。

若您有任何食物过敏，特殊饮食需求或顾虑，我们都将竭诚为您提供帮助。

请注意这些图标，它们将帮助您选择合适的菜单：

-  含海鲜
-  含甲壳类
-  含鱼
-  含坚果
-  含树坚果
-  含花生
-  含乳制品
-  含鸡蛋
-  含芥末
-  含麸质
-  含芝麻
-  含大豆制品
-  含亚硫酸盐
-  含猪肉
-  辣味
-  适合素食者

所有价格均以美元标示，不含10%的服务费及17%的商品与服务税(GST)。

丝绸之路菜单

2月16日至23日 | 12:00 – 15:00 | The Dining Room 主餐厅

中式前菜

- 春卷三鲜丁 30
- 拍黄瓜 30

汤品

- 清炖牛肉萝卜汤 35

主菜（三选一）

- 红烧排骨 55
- 红烧礁石鱼 35
- 虾仁生菜炒饭 35

甜品

- 芒果西米露 25
- 柚子、椰子冰淇淋（含乳制品）

御宴轩 私人用餐体验

四道式套餐

2月16日至23日 | 19:00 起 | 主沙滩区域 | 每位宾客 225 美元++

前菜

棒棒鸡

佐芝麻酱、黄瓜与辣油



汤品

北京风味酸辣海鲜汤



主菜

麻辣香煎马尔代夫龙虾 (佐四川花椒与辣椒酱汁)



或

青椒酱清蒸当日鲜鱼



或

豉油皇炒面 (叉烧王炒面)



甜品

辣椒巧克力蛋奶冻

佐五香冰淇淋、橙味凝胶与蜂巢脆糖



唐人街主题自助晚宴

2月19日 | 19:00 起 | The Dining Room 主餐厅
每位宾客 149 美元++

前菜

- 鸡肉花生拌沙拉
- 海鲜芒果沙拉
- 拍黄瓜
- 凉拌木耳
- 番茄莫扎里拉芝士沙拉
- 牛肉沙拉
- 中东风味冷菜吧
- 自选沙拉吧

汤品

- 番茄鸡蛋汤

主菜

- 糖醋里脊
- 黑椒牛肉
- 鲍汁扇贝芦笋
- 扬州炒饭
- 鱼香茄子
- 清蒸茉莉香米饭

现场烹饪档口

- 中式热炒档口、北京烤鸭、蒸包

中式精选

- 叉烧
- 五香菠萝
- 辣油黄油玉米
- 茄子与芦笋
- 蜂蜜辣味鸡腿

甜品

- 抹茶草莓瑞士卷
- 蜂蜜芝麻菠萝塔
- 柑橘芝士蛋糕
- 巧克力辣椒慕斯
- 年糕
- 杏仁豆腐
- 芒果班戟
- 精选热带水果
- 柚子冰淇淋
- 芒果冰淇淋

中华料理 · 主厨发办 (Omakase)

六道式套餐

2月22日 | 19:00 起 | KOI 日料餐厅

每位宾客 149 美元++

第一道

味噌茄子

味噌炙烤茄子 | 麻婆豆腐慕斯 | 米饼



第二道

火焰猪五花

卷制猪五花 | 腌渍时蔬 | 老干妈辣椒庞酱 (Ponzu)



第三道

顺德风味刺身

马尔代夫当地礁鱼 | 粤式佐料



第四道

软壳蟹天妇罗

香脆软壳蟹 | 天汁 | 白萝卜姜泥



第五道

鸡肉味噌拉面

手工面条 | 鸡高汤 | 鸡肉叉烧 | 溏心蛋



第五道

鸡肉味噌拉面

手工面条 | 鸡高汤 | 鸡肉叉烧 | 溏心蛋



饮品菜单

鸡尾酒菜单

玉皇

口感尊雅丝滑，融入清新蜜瓜的细腻风味。

(蜜多丽、伏特加、蛋白、柠檬汁)

20 美元++

禁忌的果园

清爽苹果风味，交织醇厚茶香，层次细腻而悠长。

(苹果、白兰地、茶糖浆、柠檬汁)

20 美元++

鞭炮

热烈辛香与清甜西瓜相遇，口感大胆却余韵清凉。

(西瓜、龙舌兰、辣椒浸泡糖浆、柠檬汁)

20 美元++



北胡瓦杜岛 (Gaafu Alifu 环礁)
马尔代夫共和国

联系电话：+960 682 1234

电子邮箱：maldives.parkhadahaa@hyatt.com

官方网址：www.experienceparkhyattmaldives.com