

享譽國際的 Nobu Hong Kong 於維港海畔
香港麗晶酒店再續傳奇



2023 年 10 月 1 日 (香港特別行政區) —— 經歷華麗蛻變的香港麗晶酒店陸續推出更多沉浸式體驗。而令人期待已久，由松久信幸先生 (Nobu Matsuhisa) 領軍的 Nobu 將正式回歸酒店的珍饈盛宴列表。松久先生身兼星級餐廳主理人、作家以及頂級日本料理代表人物，其豐富閱歷定能為 Nobu 續寫精彩篇章。

香港麗晶酒店經歷全面改造後，Nobu Hong Kong 將重返酒店俯瞰維港全景和絢麗天際線的位置，並以頂級食材創製出揉合秘魯元素的日本料理，為食客帶來視覺與味覺的雙重感官饗宴。客人在輕鬆且活力充沛的氛圍下，以壯麗的維港海畔 景色為背景，體驗日本文化引以為傲的 Omotenashi (おもてなし) 款待精神。

享負盛名的 Nobu 招牌菜餚包括的鱈魚西京燒、油甘魚刺身配南美辣椒、金槍魚腩他他伴魚子醬，入口即溶的新派刺身和岩蝦天婦羅配香辣忌廉汁，將精彩回歸餐單選項再次喚醒食客味蕾。松久先生以在秘魯生活時感受的南美風情為靈感引子創作了具標誌性的“Nobu 風格”美食，獨特風格完美呈現在其備受喜愛的經典菜式如秘魯風味刺身、南美式沙律，還有帝王蟹天婦羅配甜醋醬油汁等。Nobu 經典系列菜式均採用源自本地供應商的時令優質食材，以職人匠心烹調而成。當中會席料理套餐 (Omakase) 更包羅豐富多彩的滋味佳餚，充分展現 Nobu 美饌奧妙。這款匠心設計的會席料理集合 Nobu 的經典菜式，並透過特意設計的餐具瓷器將鮮甜旨味與醉人口感巧妙地呈現於食客眼前。

餐廳特製雞尾酒以及由北雪酒造專為 Nobu 釀造的頂級清酒與美食互相輝映，與此同時北雪清酒配以竹製酒瓶和杯子冷藏享用與 Nobu 的靈感菜餚結合使體驗倍感難忘。餐廳還提供豐富的葡萄餐酒選擇，當中包括 Nobu 自家品牌的索諾瑪縣松久莎當妮 (Matsuhisa Chardonnay)、納帕谷的松久赤霞珠 (Matsuhisa Cabernet Sauvignon)，以及由 Louis de Sacy 家族擁有的法國特級葡萄園出產的 Nobu 自家品牌香檳。

香港麗晶酒店總經理沈滔彬表示：「我們很高興 Nobu 於酒店隆重開幕之時，重返華麗脫變後的香港麗晶酒店。貴為酒店珍饈盛宴的中流砥柱，Nobu 的沉浸式感官體驗超越八珍玉食本身的無窮滋味。憑藉享譽全球的名聲、精緻獨到且創新出塵的菜式，實屬客人夢寐以求的餐飲聖地。」

松久先生補充：「Nobu Hong Kong 是我在亞洲唯一一家第二度開幕的餐廳，在我心中的地位超然。我很高興能在此地標重新開業，同時期待看到它的成長。」Nobu 於 2006 年在香港麗晶酒店隆重開幕，屬 Nobu 全球的第六家分店，也是除日本以外首家位於亞洲的 Nobu 餐廳。

為籌備開幕，Nobu Hong Kong 邀請歐偉邦 Jason 擔任行政總廚，重新掌管餐廳。這位出生於美國的大廚曾在當地接受經典西餐培訓。2007 年加入 Nobu 57 時，他在現代日式與亞洲烹飪方面已獨當一面。隨後，Jason 先後在杜拜和北京 Nobu 的開業團隊中工作，並兩度於香港洲際酒店 Nobu 任職。此外，他亦曾擔任上海一家豪華酒店的日本餐廳大廚，並曾管理多家本地的獨立餐廳，其中更包括五星級酒店的日本餐廳。

香港麗晶酒店極致珍饈盛宴

探索一個以數十年的卓越烹飪和服務為基礎的迷人餐飲地點，這裡有大家深受喜愛的餐廳、壯麗的維海景色及香港獨有的味道，以及擁有創新、創造力互相結合的餐飲人才。香港以豐富文化與藝術饒有特色，結合飲食文化匯聚於此，讓您一起感受美食為靈感的感官體驗。

Nobu 餐廳簡介

享譽國際的日本餐廳 Nobu 於 1994 年由總廚松久信幸與知名演員羅拔·迪尼路、製片人 Meir Teper 及餐廳老闆 Drew Nieporent 共同創辦，以創新出塵的新派日本料理而聞名於世。

自首家旗艦餐廳於紐約開幕以來，Nobu 如今已成為在全球擁有 51 家餐廳的餐飲帝國，業務橫跨五大洲，國際分店網絡遍佈倫敦、東京、香港、米蘭、巴哈馬、墨爾本、杜拜、開普敦、墨西哥城、布達佩斯、柏斯、蒙地卡羅、吉隆坡、馬尼拉、多哈、馬貝拉、伊維薩島、洛斯卡沃斯、巴塞隆拿、黑山、華沙、巴布達島、悉尼、伊斯坦堡、吉達、新加坡、聖托里尼和馬拉喀什，並在美國拉斯維加斯、馬里布、邁阿密海灘、達拉斯、聖地牙哥、洛杉磯、印第安泉、拉奈島、新港灘、帕羅奧圖、華盛頓特區、侯斯頓、史考茲谷、芝加哥、大西洋城和亞特蘭大等主要城市均設有分店。

Nobu 以其不朽氣派，還有不斷為經典美食注入嶄新元素的創意，持續獲得全球美食愛好者的垂青。歡迎瀏覽 noburestaurants.com，或在 Twitter、Instagram 或 Facebook 上關注 @NobuRestaurants 以進一步了解詳情。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

請點擊[此處](#)下載高解像度圖片。關注我們 [@NobuHongKong](#)。

附加資料

享譽國際的 Nobu Hong Kong 於維港海畔 香港麗晶酒店再續傳奇

營業時間： 晚餐：下午 6 時至晚上 11 時 (最後下單時間：晚上 10 時 30 分)
*營業時間如有更改，恕不另行通知。

服裝要求： 優雅休閒
請勿穿著運動裝 (包括背心、運動褲和運動緊身褲) 或泳池裝束 (包括人字拖、沙灘涼鞋和塑料鞋)。男士請穿有袖上衣、長褲及包趾鞋。

可容納： 140 人

私人廂房： 1 間 (最多可容納 14 人)
*另設最低消費。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

完

如欲了解更多詳情，請聯絡：

鍾子慧, 市場及傳訊部總監

香港麗晶酒店

電話：+852 9494 8321 | 電郵：jennytszwai.chung@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

黃思玲, 市場及傳訊部助理總監

香港麗晶酒店

電話：+852 6161 9990 | 電郵：alice.wong1@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

劉穎琛, 市場推廣傳訊副經理

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：micky.lau@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

香港麗晶酒店

傳奇蛻變 · 華麗重生

香港麗晶酒店載譽歸來，為維多利亞港揭開全新華章。

數代人的難忘體驗經歷精心改造，華麗蛻變帶來沉浸式的全新樂趣。

探索別處難求的專屬秘境，細味低調奢華的生活態度。

香港設計大師盧志榮的建築設計既雄偉壯麗又寧靜幽雅，

無縫連接我們精心策劃的寫意時光，戲劇性的完美和諧令人怦然心動。

香港麗晶酒店為客人提供個人化服務，體驗随心變幻的私密時光，並肆意奢享珍饈百味，

一切晶喜體驗，盡在維多利亞港畔的最佳位置。

<https://hongkong.regenthotels.com/>

關於麗晶®酒店及度假村：自 1970 年創立以來，麗晶酒店及度假村致力於打造非凡生活體驗，將傳世奢華遺承至今，為環球賓客開啟雋永典雅、極致舒適、真誠服務的靈感之旅。無論是文化紛呈的摩登都市還是碧波蕩漾的千帆之港，麗晶酒店及度假村正於各熱門目的地詮釋極致奢華定義。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有九家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、黑山港等城市。未來五年，麗晶酒店及度假村將陸續於巴厘島、聖塔莫尼卡、雅加達、吉隆坡、成都、三亞、上海、深圳、吉達和京都等地籌開十家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。