

Nobu Hong Kong  
资料概览

关于 Nobu Hong Kong

揉合秘鲁元素的 NOBU 风格日本料理

Nobu 由星级餐厅主理人、作家以及顶级日本料理代表人物松久信幸先生 (Nobu Matsuhisa) 领军，呈献揉合秘鲁元素的日本料理。

Nobu Hong Kong 俯瞰维港全景和绚丽天际线的位置，并以顶级食材创制出揉合秘鲁元素的日本料理，为食客带来视觉与味觉的双重感官飨宴。客人在轻松且活力充沛的氛围下，以壮丽的维港海畔景色为背景，体验日本文化引以为傲的 Omotenashi (おもてなし) 款待精神。

菜系

揉合秘鲁元素的日本料理

关于松久信幸

松久信幸先生，星级餐厅主理人、作家以及顶级日本料理代表人物，出生于日本埼玉县，曾于东京新宿的寿司店松菜鮨习艺多年。松久先生在二十四岁时移居秘鲁经营自己的寿司店，在秘鲁饮食文化熏陶下，结合日本料理，创造出受欢迎的“Nobu 风格”。

主厨

欧伟邦 (Jason Au)

香港出生的 Jason 在美国获得发展机会，并接受正规的西餐培训。2007 年加入位于纽约的 Nobu 57，在现代日本和亚洲美食之间找到自身独特的定位，累积博大精深的餐饮经验后亮丽夺目。他曾在杜拜和北京的 NOBU 餐厅开业团队中工作，并两度在香港洲际酒店的 NOBU 任职。除了展现惊人创意，Jason 还将西方烹饪技术与日本食材和风味相融合，创造出崭新的现代亚洲美食，因而备受赞誉。此外，他亦在数家香港餐厅担任主厨，更曾在位于香港半岛酒店内的钜 Kushiro 担任行政总厨。现在，他再次重返“老家”，为重新开业的 NOBU 团队掌舵。

可容纳

主餐区	109 人
私人厢房	16 人

服装

优雅休闲：请勿穿着运动装（包括背心、运动裤和运动紧身裤）或泳池装束（包括人字拖、沙滩凉鞋和塑料鞋）。男士请穿有袖上衣、长裤及包趾鞋。

付款方式

现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡、JCB 信用卡、

中国银联信用卡、大来卡、微信支付、支付宝、BoC Pay

**营业时间**

**晚餐** 下午 6 时至晚上 11 时  
(最后点餐时间为晚上 10 时 30 分)  
*\* 营业时间如有更改, 恕不另行通知。*

**地址**

香港九龙梳士巴利道 18 号  
香港丽晶酒店二楼

**电话**

+852 2313 2313

**电邮**

[dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com)

**网址**

<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/nobu-hong-kong/>

**Instagram**

[@nobuhongkong](https://www.instagram.com/nobuhongkong)

**Facebook**

[@nobuhongkong](https://www.facebook.com/nobuhongkong)