

Nobu Hong Kong
資料概覽

關於 Nobu Hong Kong

揉合秘魯元素的 NOBU 風格日本料理

Nobu 由星級餐廳主理人、作家以及頂級日本料理代表人物松久信幸先生 (Nobu Matsuhisa) 領軍，呈獻揉合秘魯元素的日本料理。

Nobu Hong Kong 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。

菜系

揉合秘魯元素的日本料理

關於松久信幸

松久信幸先生，星級餐廳主理人、作家以及頂級日本料理代表人物，出生於日本埼玉縣，曾於東京新宿的壽司店松榮鮪習藝多年。松久先生在二十四歲時移居秘魯經營自己的壽司店，在秘魯飲食文化薰陶下，結合日本料理，創造出受歡迎的 “Nobu 風格”。

主廚

歐偉邦 (Jason Au)

香港出生的 Jason 在美國獲得發展機會，並接受正規的西餐培訓。2007 年加入位於紐約的 Nobu 57，在現代日本和亞洲美食之間找到自身獨特的定位，累積博大精深的餐飲經驗後亮麗奪目。他曾在杜拜和北京的 NOBU 餐廳開業團隊中工作，並兩度在香港洲際酒店的 NOBU 任職。除了展現驚人創意，Jason 還將西方烹飪技術與日本食材和風味相融合，創造出嶄新的現代亞洲美食，因而備受讚譽。此外，他亦在數家香港餐廳擔任主廚，更曾在位於香港半島酒店內的釧 Kushiro 擔任行政總廚。現在，他再次重返「老家」，為重新開業的 NOBU 團隊掌舵。

可容納

主餐區	109 人
私人廂房	16 人

服裝	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。
付款方式	現金、Visa 卡、萬事達卡、美國運通卡、JCB 信用卡、中國銀聯信用卡、大來卡、微信支付、支付寶、BoC Pay
營業時間	晚餐 下午 6 時至晚上 11 時 (最後點餐時間為晚上 10 時 30 分) <i>*營業時間如有更改，恕不另行通知。</i>
地址	香港九龍梳士巴利道 18 號 香港麗晶酒店二樓
電話	+852 2313 2313
電郵	dining.regenthk@ihg.com
網址	https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/nobu-hongkong/
Instagram	@nobuhongkong
Facebook	@nobuhongkong