

全球 101 間最佳牛扒餐廳聯乘鉅獻：
名列 38 位新加坡 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 與香港麗晶酒店 **The Steak House**
攜手打造非凡饗宴
2024 年 8 月 23 日至 24 日



The Steak House



Bistecca Tuscan Steakhouse

2024 年 7 月 8 日（香港特別行政區）—— 香港麗晶酒店 **The Steak House** 早前被評為全球 101 間最佳牛扒餐廳之一及入選《香港澳門米芝蓮指南 2024》，宣佈將會聯同榮登全球 101 間最佳牛扒餐廳名單的扒房舉辦一系列特別客席廚師活動。率先登場的是位列第 38 名的新加坡扒房 **Bistecca Tuscan Steakhouse**，這個獨一無二的餐飲活動將於 8 月 23 及 24 日一連兩晚舉行，由 **Red Door Group** 行政總廚、負責掌管 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 和 **Artemis Grill** 的 **Oliver Hyde** 和香港麗晶酒店 **The Steak House** 主廚 **Amine Errkhis** 攜手主理，誓必上演一場精湛卓越的烹飪盛宴。

新加坡 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 一向致力採用頂級食材，呈獻正宗托斯卡納風味菜。餐廳的烹飪理念源於托斯卡納的地區傳統，主打優質肉類和新鮮農產品。**Red Door Group** 行政總廚 **Oliver Hyde** 及 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 主廚 **Lim Kien Ping** 與值得信賴的本地和國際供應商緊密合作，以確保菜單上每種食材都具有最高品質和可追溯性。

「全球 101 間最佳牛扒餐廳」兩間得主聯乘合作

Oliver Hyde 表示：「我們很高興與 **The Steak House** 合作，將托斯卡納的地道風味和傳統帶到香港。我們精選頂級牛肉、最新鮮的食材和美味無窮的調味料入饌，務求讓 **The Steak House** 的客人體驗托斯卡納美食的真諦。」

一連兩晚的活動將呈獻經特別策劃的五道菜饗宴，結集 **Bistecca** 招牌菜和 **The Steak House** 的烹飪技藝。饗宴每位定價港幣\$1,588 元，另收加一服務費（用餐人數須為兩人或以上）。

Bistecca 招牌連骨肉眼是菜單的焦點所在，由 **Oliver** 和 **Amine** 兩位主廚依循傳統托斯卡納風格，在 **The Steak House** 的傳統木炭烤架高溫炙燒而成。這款牛肉於澳洲的大理石分數得分為

6 (MB6)，擁有 F1 黑毛和牛及但馬和牛血統，以穀物餵飼 420 天以上。廚師們以托斯卡納特色手法厚切連骨肉眼，肉品脂肪分佈呈大理石紋，令其在烤製過程中得以保持濕潤嫩滑，同時增加口感層次和複雜性，外脆內嫩且肉汁豐郁的炭燒牛扒由此誕生。

菜單同時呈獻 **Bistecca** 其他特色菜：前菜有烤意大利麵包 (**Bruschetta**)，第二道菜是以甜粟米、意大利 **Mascarpone** 軟芝士、**Parmigiano Reggiano** 芝士及澳洲冬季黑松露自家製成的意大利皮埃蒙特餃子 (**Agnolotti**)，以及意大利薯仔丸子 (**Gnocchi**) 作為其中一款配菜。由 **The Steak House** 廚藝團隊炮製的特色菜品則包括帝王蟹餅、加拿大龍蝦湯、招牌配菜及自家製宮崎青胡椒醬和蛋黃醬 (**Béarnaise**)。

兩款甜品包括 **Bistecca** 出品的意式奶酪卷 (**Cannoli**)，以雲呢拿 **Ricotta** 芝士、士多啤梨、薄荷和開心果意式雪糕製成，以及由香港麗晶酒店行政糕點總廚楊焯賢 (**Andy Yeung**) 主理的自家製反烤蘋果撻 (**Upside Down Apple Tarte Tatin**)，為美食之夜畫上甜蜜句號。

有見 **Bistecca** 及 **Red Door Group** 行政總廚 **Oliver Hyde** 光臨香港麗晶酒店 **The Steak House** 在即，主廚 **Amine Errkhis** 分享道：「這次聯乘薈萃兩間頂尖扒房的廚藝和烹飪熱誠，彰顯烤製肉品的妙藝。菜單呈獻的頂級牛肉和食材經過匠心巧手炮製而成，客人將可切身感受非凡的美食體驗。」

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。

請點擊此處下載高清圖片：<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/image-video-gallery/the-steak-house-welcomes-guest-chef-from-singapores-bistecca/>

關於 **Bistecca Tuscan Steakhouse**

新加坡 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 一向致力採用頂級食材，呈獻正宗托斯卡納風味菜。餐廳的烹飪理念源於托斯卡納的地區傳統，主打優質肉類和新鮮農產品。**Red Door Group** 行政總廚 **Oliver Hyde** 及 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 主廚 **Lim Kien Ping** 與值得信賴的本地和國際供應商緊密合作，以確保菜單上每種食材都具有最高品質和可追溯性。

Oliver Hyde 醉心烹飪，廚藝高超，他在其祖國英國、法國及新加坡擁有近二十年經驗。**Oliver** 曾在多間米芝蓮三星餐廳工作，包括由 **Michel Roux** 及 **Alain Roux** 掌舵的倫敦 **The Waterside Inn**，以及在車路士的 **Gordon Ramsay** 餐廳。為了讓烹飪造詣更上一層樓，他到位於法國 **Epernay** 葡萄園區的 **Hostellerie la Briqueterie** 米芝蓮星級餐廳工作一年。其後，**Oliver** 遷往新加坡，與 **Pollen** 雙雙在由米芝蓮星級廚師 **Jason Atherton** 主理的 **Gardens by the Bay** 擔任副主廚。他隨後帶領休閒餐館 **Maggie Joan's** 的開業工作，烹調輕怡現代料理。2018 年，**Oliver** 加入 **Red Door Group** 擔任行政總廚，負責掌管 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 和 **Artemis Grill** 的廚房。

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。豐富多元的餐飲饗宴包括 **Nobu Hong Kong**，麗晶軒，**The Steak House**，港畔餐廳 **Harbourside**，大堂酒廊 **The Lobby Lounge** 以及酒吧 **Qura**。

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

經歷全面改造的香港麗晶酒店由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，被《Travel & Leisure》和《Condé Nast Traveler》評選為 2023 年全球最佳新開業酒店之一。佇立於維多利亞港畔，酒店提供 497 間猶如靜謐綠洲般的客房，當中包括 129 間套房，由麗晶體驗顧問為每位客人締造個人專屬體驗，而低調奢華的麗晶薈及珍饈盛宴六種國際餐飲體驗更讓客人肆意奢享珍饈百味。酒店設有空間寬敞的無柱式宴會廳及十間多功能海景大廳，經典白色雲石樓梯和度身打造的活動選項，為客人締造難以忘懷的珍貴時刻。

盡情發掘香港麗晶酒店：<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 於全球擁有十家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、上海外灘、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、深圳、吉達和京都等地籌開九家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。