

全球 101 间最佳牛扒餐厅联乘巨献：
名列 38 位新加坡 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 與香港麗晶酒店 **The Steak House**
携手打造非凡飨宴
2024 年 8 月 23 日至 24 日



牛排馆



Bistecca 托斯卡纳牛排馆

2024 年 7 月 8 日（香港特别行政区）—— 香港丽晶酒店 **The Steak House** 早前被评为全球 101 间最佳牛扒餐厅之一及入选《香港澳门米芝莲指南 2024》，宣布将会联同荣登全球 101 间最佳牛扒餐厅名单的扒房举办一系列特别客席厨师活动。率先登场的是位列第 38 名的新加坡扒房 **Bistecca Tuscan Steakhouse**，这个独一无二的餐饮活动将于 8 月 23 及 24 日一连两晚举行，由 **Red Door Group** 行政总厨、负责掌管 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 和 **Artemis Grill** 的 **Oliver Hyde** 和香港丽晶酒店 **The Steak House** 主厨 **Amine Errkhis** 携手主理，誓必上演一场精湛卓越的烹饪盛宴。

新加坡 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 一向致力采用顶级食材，呈献正宗托斯卡纳风味菜。餐厅的烹饪理念源于托斯卡纳的地区传统，主打优质肉类和新鲜农产品。**Red Door Group** 行政总厨 **Oliver Hyde** 及 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 主厨 **Lim Kien Ping** 与值得信赖的本地和国际供应商紧密合作，以确保菜单上每种食材都具有最高质量和可追溯性。

「全球 101 间最佳牛扒餐厅」两间得主联乘合作

Oliver Hyde 表示：「我们很高兴与 **The Steak House** 合作，将托斯卡纳的地道风味和传统带到香港。我们精选顶级牛肉、最新鲜的食材和美味无穷的调味料入馔，务求让 **The Steak House** 的客人体验托斯卡纳美食的真谛。」

一连两晚的活动将呈献经特别策划的五道菜飨宴，结集 **Bistecca** 招牌菜和 **The Steak House** 的烹饪技艺。飨宴每位定价港币\$1,588 元，另收加一服务费（用餐人数须为两人或以上）。

Bistecca 招牌连骨肉眼是菜单的焦点所在，由 **Oliver** 和 **Amine** 两位主厨依循传统托斯卡纳风格，在 **The Steak House** 的传统木炭烤架高温炙烧而成。这款牛肉于澳洲的大理石分数得分

为 6 (MB6)，拥有 F1 黑毛和牛及但马和牛血统，以谷物喂饲 420 天以上。厨师们以托斯卡纳特色手法厚切连骨肉眼，肉品脂肪分布呈大理石纹，令其在烤制过程中得以保持湿润嫩滑，同时增加口感层次和复杂性，外脆内嫩且肉汁丰郁的炭烧牛扒由此诞生。

菜单同时呈献 **Bistecca** 其他特色菜：前菜有烤意大利面包 (**Bruschetta**)，第二道菜是以甜粟米、意大利 **Mascarpone** 软芝士、**Parmigiano Reggiano** 芝士及澳洲冬季黑松露自家制成的意大利皮埃蒙特饺子 (**Agnolotti**)，以及意大利薯仔丸子 (**Gnocchi**) 作为其中一款配菜。由 **The Steak House** 厨艺团队炮制的特色菜品则包括帝王蟹饼、加拿大龙虾汤、招牌配菜及自家制宫崎青胡椒酱和蛋黄酱 (**Béarnaise**)。

两款甜品包括 **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。

有见 **Bistecca** 及 **Red Door Group** 行政总厨 **Oliver Hyde** 光临香港麗晶酒店 **The Steak House** 在即，主厨 **Amine Errkhis** 分享道：「这次联乘荟萃两间顶尖扒房的厨艺和烹饪热诚，彰显烤制肉品的妙艺。菜单呈献的顶级牛肉和食材经过匠心巧手炮制而成，客人将可切身感受非凡的美食体验。」

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图片：<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** 一向致力采用顶级食材，呈献正宗托斯卡纳风味菜。餐厅的烹饪理念源于托斯卡纳的地区传统，主打优质肉类和新鲜农产品。**Red Door Group** 行政总厨 **Oliver Hyde** 及 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 主厨 **Lim Kien Ping** 与值得信赖的本地和国际供应商紧密合作，以确保菜单上每种食材都具有最高质量和可追溯性。

Oliver Hyde 醉心烹饪，厨艺高超，他在其祖国英国、法国及新加坡拥有近二十年经验。**Oliver** 曾在多间米芝莲三星餐厅工作，包括由 **Michel Roux** 及 **Alain Roux** 掌舵的伦敦 **The Waterside Inn**，以及在车路士的 **Gordon Ramsay** 餐厅。为了让烹饪造诣更上一层楼，他到位于法国 **Epernay** 葡萄园区的 **Hostellerie la Briqueterie** 米芝莲星级餐厅工作一年。其后，**Oliver** 迁往新加坡，与 **Pollen** 双双在由米芝莲星级厨师 **Jason Atherton** 主理的 **Gardens by the Bay** 担任副主厨。他随后带领休闲餐馆 **Maggie Joan's** 的开业工作，烹调轻怡现代料理。2018 年，**Oliver** 加入 **Red Door Group** 担任行政总厨，负责掌管 **Bistecca Tuscan Steakhouse** 和 **Artemis Grill** 的厨房。

香港麗晶酒店极致珍饈盛宴

探索一个以数十年的卓越烹饪和服务为基础的迷人餐饮地点，这里有大家深受喜爱的餐厅、壮丽的维海景色及香港独有的味道，以及拥有创新、创造力互相结合的餐饮人才。香港以丰富文化与艺术饶有特色，结合饮食文化汇聚于此，让您一起感受美食为灵感的感官体验。丰富多元的餐饮飨宴包括 **Nobu Hong Kong**，**麗晶軒**，**The Steak House**，**港畔餐厅 Harbourside**，大堂酒廊 **The Lobby Lounge** 以及酒吧 **Qura**。

完

如欲了解更多详情，请联系：

钟子慧，市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

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

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

黄思玲，市场及传讯部助理总监

香港丽晶酒店

电话：+852 6161 9990 | 电子邮件：alice.wong1@ihg.com

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

刘颖琛，市场推广传讯副经理

香港丽晶酒店

电话：+852 6337 3465 | 电子邮件：micky.lau@ihg.com

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

香港丽晶酒店

经历全面改造的香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，被《Travel & Leisure》和《Condé Nast Traveler》评选为 2023 年全球最佳新开业酒店之一。伫立于维多利亚港畔，酒店提供 497 间犹如静谧绿洲般的客房，当中包括 129 间套房，由丽晶体验顾问为每位客人缔造个人专属体验，而低调奢华的丽晶俱乐部及珍饌盛宴六种国际餐饮体验更让客人肆意奢享珍饌百味。酒店设有空间宽敞的无柱式宴会厅及十间多功能海景大厅，经典白色云石楼梯和度身打造的活动选项，为客人缔造难以忘怀的珍贵时刻。

盡情發掘香港麗晶酒店：<https://hongkong.regenthotels.com/>

关于丽晶®酒店及度假村：自 1970 年创立以来，丽晶酒店及度假村致力于打造非凡生活体验，将传世奢华传承至今，为环球宾客开启隽永典雅、极致舒适、真诚服务的灵感之旅。无论是文化纷呈的摩登都市还是碧波荡漾的千帆之港，丽晶酒店及度假村正于各热门目的地诠释极致奢华定义。目前，丽晶酒店及度假村于全球拥有十家开业酒店，其中包括香港、戛纳、富国岛、重庆、上海、上海外滩、黑山港等城市。未来五年，丽晶酒店及度假村将陆续于巴厘岛、圣塔莫尼卡、雅加达、吉隆坡、成都、三亚、深圳、吉达和京都等地筹开九家酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。