



## Nobu Hong Kong 精心策劃一系列特色 Omakase 料理晚宴 歡慶十月

傳奇名廚松久信幸先生將於 10 月 30 日至 10 月 31 日在香港親身主持慶祝活動



2024 年 9 月 20 日（香港）—— 香港麗晶酒店 Nobu Hong Kong 將於今年十月歡慶兩大重要里程碑 —— Nobu 重歸香港一周年及品牌成立三十周年。為紀念這個特別時刻，Nobu Hong Kong 將於十月推出一系列獨家特色 Omakase 料理菜單，展現 Nobu 三十年來一直深受食客喜愛的創新料理。

慶祝活動將於 10 月 30 日至 10 月 31 日迎來高潮，屆時萬眾期待的傳奇名廚松久信幸先生將會親自回歸主持七道菜特色晚宴，為客人呈獻千載難逢的用餐體驗，一睹日本廚藝傳奇的風采。

Nobu Hong Kong 一周年特色晚宴將於 10 月 2 至 29 日期間供應，這份七道菜的嗜味菜單同時包含 Nobu 經典菜餚和新創料理，將日式烹調技巧與秘魯食材完美結合，呈獻獨一無二的「Nobu 風格」美食。每位港幣\$1,888，另收加一服務費。 ([按此查看菜單](#))

為慶祝首間 Nobu 餐廳於紐約開業 30 周年，全球各地的 Nobu 餐廳將於 10 月 7 至 13 日這個星期限定推出特別策劃的五道菜菜單。是次特色料理體驗包括 Nobu 早期推出的菜品，創新風味和經典招牌菜兼備，向 Nobu 的過去、現在和未來致敬。每位港幣\$1,088，另收加一服務費。 ([按此查看菜單](#))

最後，10 月 30 日至 10 月 31 日期間，主廚松久信幸先生將會再次蒞臨 Nobu Hong Kong，呈獻七道菜特色料理晚宴，每道菜品都經過匠心製作，體現松久先生糅合日式烹調技巧和秘魯食材的獨門傳統。

獨一無二的「Nobu in Town」晚宴菜單包括 Nobu 特色刺身、特色壽司拼盤配鮑魚清湯、A5 和牛配時令松茸汁，以及士多啤梨柚子芭菲配紫蘇荔枝雪葩等。在這兩個特別的晚上，客人將與松久先生在其開設的 Nobu Hong Kong 享受非同凡響的特色料理體驗，同時飽覽維多利亞港的壯麗美景。每位港幣\$1,888，另收加一服務費。 ([按此查看菜單](#))

「我很高興能夠在十月重臨 Nobu Hong Kong，慶祝餐廳於香港麗晶酒店開業一周年及首間 Nobu 餐廳在紐約翠貝卡開業三十周年。Nobu 美食在全球的影響力是我意料不及，我期待與客人們分享這個特別時刻。」

一系列特色料理晚宴將於 10 月 2 日至 11 月 1 日期間供應，現已開放訂座。客人可從每一份 Nobu 菜單中，探索與別不同的細膩鮮味，伴以香港麗晶酒店如電影般的維港景致及標誌性的香港天際線。

請下載高解像度圖片：<https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/image-video-gallery/nobu-hong-kong-celebrates-october-with-a-curated-omakase-series/>

### 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。

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](mailto: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](mailto: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](mailto:micky.lau@ihg.com)

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

## 香港麗晶酒店

置身傳奇重生的香港麗晶酒店，佇立於維多利亞港畔的專屬秘境。酒店在 2024 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為香港最佳城市酒店，並於亞洲 20 家最受歡迎城市酒店中排行第二、全球 100 家最佳酒店排行第七。由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，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饌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](http://www.regenthotels.com)。

## 關於 Nobu

日本餐飲王國 Nobu 由松久信幸、Robert De Niro 及 Meir Teper 共同創辦，版圖至今已擴展至全球20多個國家超過54間餐廳。三十年來，Nobu 不斷創作自成一派的上乘日式料理，呈獻別具Nobu風格的專屬體驗，持續獲得世界各地的食客垂青。Nobu 餐飲集團隸屬同時擁有絕佳的 Nobu 酒店的全球知名品牌旗下。目前，全球共有54間 Nobu 餐廳、11間 Matsuhisa 餐廳及41間 Nobu 酒店，足跡遍佈五大洲。登入 [noburestaurants.com](http://noburestaurants.com) 及在 X、Instagram 及 Facebook 關注 @NobuRestaurants 了解更多。