

REGENT  
HONG KONG

全球 101 間最佳牛扒餐廳聯乘巨獻：  
香港麗晶酒店 The Steak House 與大阪頂尖餐廳「焜舌 韻」Kitan In 攜手打造  
*A Celebration of Wagyu* 客席廚師四手饗宴

2025 年 3 月 12 至 14 日



2025 年 2 月 7 日（香港）— 香港麗晶酒店 The Steak House 被譽為全球 101 間最佳牛扒餐廳之一，將於 2025 年 3 月 12 至 14 日與日本 20 大牛扒餐廳之一、大阪著名餐廳「焜舌 韻」Kitan In 獨家呈獻 *A Celebration of Wagyu* 四手晚宴。

屆時位列 101 名的 The Steak House 主廚 Amine Errkhis 及 Kitan 焜舌集團創辦人兼主廚 Hiroyuki Takeshita 親自主持這場四手聯乘晚餐。「焜舌 韻」在全球 101 間最佳牛扒餐廳的日本名單中排名第 4，並連續兩年入選燒肉百名店 Yakiniku Top 100，是焜舌集團旗下的廚師發辦旗艦餐廳，專門提供融入日本四季更迭特色的熟成和牛料理，客人需提前 6 個月訂座。

3 月 12 至 14 日，光臨 The Steak House 參與這場獨家饗餐盛宴的客人，將可一嚐薈萃 The Steak House 特色菜餚及由廚藝精湛的客席廚師 Hiroyuki Takeshita 匠心烹調的熟成和牛獨有滋味料理。

The Steak House 主廚 Amine Errkhis 表示：「這場四手聯乘獨家饗宴將為牛肉愛好者呈獻非同凡響的美食體驗。我和主廚竹下先生聯手展現和牛的不同口感、風味和多樣性，打造絕無僅有的美食之旅。每道菜餚的烹調方式各有千秋，彰顯我們兩人各自的烹飪傳統、專業知識及頂級食材質素。」主廚 Hiroyuki Takeshita 補充道：「我期待在香港麗晶酒店享負盛名的 The Steak House，與口味挑剔的食客分享我對和牛的烹飪理念和熱情。」

是次兩間入選全球 101 間最佳牛扒餐廳的食府合作，是由評選全球 101 間最佳牛扒餐廳權威名單的姊妹公司 Upper Cut Concepts 所主辦的 The Rare Tour 2025 活動之一。有關活動邀請於全球 101 間最佳牛扒餐廳工作的頂尖主廚，在世界各地知名餐廳及酒店聯手打造獨一無二的四手晚宴。

一眾饕餮者將可品嚐由日本焜舌集團主廚 Hiroyuki Takeshita 及香港麗晶酒店 The Steak House 主廚 Amine Errkhis 炮製的超卓料理。

四道菜晚餐配餐酒每位 HK\$2,088，另加 10% 服務費，僅限兩人或以上預約。客人可登入以下網址進行訂座：<https://www.sevenrooms.com/experiences/rhksteakhouse/101-best-steak-restaurant-collaboration-a-celebration-of-wagyu-with-japan-s-acclaimed-kitan-in-and-the-steak-house-at-regent-hong-kong-6675147738857472>

如有查詢，請電郵至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致電 +852 2313 2313 與餐廳預訂部聯絡。

圖片下載：<https://flic.kr/s/aHBqjC1AHE>

###

### 關於焜舌集團及主廚 Hiroyuki Takeshita

焜舌集團行政總裁、創辦人兼主廚 Hiroyuki Takeshita 出生於宮崎縣都城，該區是著名的和牛出產地。Hiroyuki Takeshita 生於和牛之家，作為養殖農戶的兒子，他自小便對和牛建立深厚情感。竹下先生醉心烹飪，曾於大阪學習烹調法國菜，掌握箇中技巧及累積經驗，並在不同法式小酒館擔任主廚。話雖如此，令他充分發揮其烹飪潛能的是他對和牛的情意結。主廚竹下立意與客人分享頂級和牛無與倫比的正宗風味，努力鑽研和牛，最終練得一手烹調熟成牛肉的好廚藝。

主廚竹下精通法國菜及和牛，加上其對創新的奉獻精神，自然打造出獨一無二的用餐體驗。他憑藉這份熱情創辦了焜舌集團，集團旗下每間餐廳均致力以和牛會客，為客人締造難忘時刻和新穎體驗，同時在菜餚賣相、服務質素及食物風味這幾方面確立新標準。

主廚竹下以焜舌品牌經營多間著名餐廳，包括「燒肉焜舌 南船場店」（Yakiniku Kitan Minamisenba）、「燒肉焜舌 法善寺店」（Yakiniku Kitan Hozenji）、專門提供廚師發辦熟成和牛菜餚的旗艦餐廳「焜舌 韻」（Kitan），以及與 Humans of Wagyu 的 Gui's Burger 合作、以提供乾式熟成牛扒及漢堡聞名的「焜舌 響」（Kitan Hibiki）。

### 關於The Steak House及主廚Amine Errkhis

The Steak House 是葷食與葡萄酒愛好者的天堂。團隊嚴選來自世界各地的精品供應商合作，搜羅一系列高品質肉類入饌，堅持沿用傳統木炭烤架進行烤製，配搭精心設計的沙律吧，以全新角度構建獨一無二的體驗；酒單方面則主打一些全球最佳的大瓶裝葡萄酒，將會為愛好肉類及葡萄酒的客人打造極致奢華的珍饈盛宴。

主廚 Amine Errkhis 於摩洛哥出生及成長，並在卡薩布蘭卡的 La Maison du Gourmet 和 La Phare 萌生對烹飪的熱情。他曾在 Kasai 與主廚 Rob Shipman 合作，習得精緻菜餚的奧妙之

處。及後，他在 Savoy Le Grand Hotel Marrakesh 成為 Buddha Bar 的副主廚，並加入 Dining Concepts 集團的摩洛哥酒吧餐廳 Lilya，帶來改變一生的經歷。他亦曾在多家餐飲機構擔任烹飪職位，包括 ALTO Bar & Grill、Gordon Ramsay 的 Bread Street Kitchen 和他擔任主廚的 Bistecca Italian Steak House。作為香港 American Club 的主廚，他進一步豐富自己的烹飪經驗。掌握精湛烹飪技巧與淵博知識的 Amine，對與食品和本地農產品相關的文化與傳統均充滿熱情。

### 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。

###

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 9109 7552 | 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/>

### 關於香港麗晶酒店

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，而低調奢華的麗晶俱樂部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](http://www.regenthotels.com)。