

REGENT  
HONG KONG

全球 101 间最佳牛扒餐厅联乘巨献：  
香港丽晶酒店 The Steak House 与大阪顶尖餐厅「焗舌 韻」Kitan In 携手打造  
*A Celebration of Wagyu* 客席厨师四手飨宴

2025 年 3 月 12 至 14 日



2025 年 2 月 7 日（香港）— 香港丽晶酒店 The Steak House 被誉为全球 101 间最佳牛扒餐厅之一，将于 2025 年 3 月 12 至 14 日与日本 20 大牛扒餐厅之一、大阪著名餐厅「焗舌 韻」Kitan In 独家呈献 *A Celebration of Wagyu* 四手晚宴。

届时位列 101 名的 The Steak House 主厨 Amine Errkhis 及 Kitan 焗舌集团创办人兼主厨 Hiroyuki Takeshita 亲自主持这场四手联乘晚餐。「焗舌 韻」在全球 101 间最佳牛扒餐厅的日本名单中排名第 4，并连续两年入选烧肉百名店 Yakiniku Top 100，是焗舌集团旗下的厨师发办旗舰餐厅，专门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 个月订座。

3 月 12 至 14 日，光临 The Steak House 参与这场独家饕餮盛宴的客人，将可一尝荟萃 The Steak House 特色菜肴及由厨艺精湛的客席厨师 Hiroyuki Takeshita 匠心烹调的熟成和牛独有滋味料理。

The Steak House 主厨 Amine Errkhis 表示：「这场四手联乘独家飨宴将为牛肉爱好者呈献非同凡响的美食体验。我和主厨竹下先生联手展现和牛的不同口感、风味和多样性，打造绝无仅有的美食之旅。每道菜肴的烹调方式各有千秋，彰显我们两人各自的烹饪传统、专业知识及顶级食材质量。」主厨 Hiroyuki Takeshita 补充道：「我期待在香港丽晶酒店享负盛名的 The Steak House，与口味挑剔的食客分享我对和牛的烹饪理念和热情。」

这次两间入选全球 101 间最佳牛扒餐厅的食府合作，是由评选全球 101 间最佳牛扒餐厅权威名单的姐妹公司 Upper Cut Concepts 所主办的 The Rare Tour 2025 活动之一。有关活动邀请于全球 101 间最佳牛扒餐厅工作的顶尖主厨，在世界各地知名餐厅及酒店联手打造独一无二的四手晚宴。

一众饕餮者将可品尝由日本焗舌集团主厨 Hiroyuki Takeshita 及香港丽晶酒店 The Steak House 主厨 Amine Errkhis 炮制的超卓料理。

四道菜晚餐配餐酒每位 HK\$2,088，另加 10% 服务费，仅限两人或以上预约。客人可登入以下网址进行订座：<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>

如有查询，请电邮至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致电 +852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

图片下载：<https://flic.kr/s/aHBqjC1AHE>

###

### 关于焗舌集团及主厨 Hiroyuki Takeshita

焗舌集团行政总裁、创办人兼主厨 Hiroyuki Takeshita 出生于宫崎县都城，该区是著名的和牛出产地。Hiroyuki Takeshita 生于和牛之家，作为养殖农户的儿子，他从小便对和牛建立深厚情感。竹下先生专注烹饪，曾于大阪学习烹调法国菜，掌握当中技巧及累积经验，并在不同法式小酒馆担任主厨。话虽如此，令他充分发挥其烹饪潜能的是他对和牛的情结。主厨竹下立意与客人分享顶级和牛无与伦比的正宗风味，努力钻研和牛，最终练得一手烹调熟成牛肉的好厨艺。

主厨竹下精通法国菜及和牛，加上其对创新的奉献精神，自然打造出独一无二的用餐体验。他凭借这份热情创办了焗舌集团，集团旗下每间餐厅均致力以和牛会客，为客人缔造难忘时刻和新颖体验，同时在菜肴卖相、服务质素及食物风味这几方面创立新标准。

主厨竹下以焗舌品牌经营多间著名餐厅，包括「烧肉焗舌 南船场店」（Yakiniku Kitan Minamisenba）、「烧肉焗舌 法善寺店」（Yakiniku Kitan Hozenji）、专门提供厨师发办熟成和牛菜肴的旗舰餐厅「焗舌 韻」（Kitan），以及与 Humans of Wagyu 的 Gui's Burger 合作、以提供干式熟成牛扒及汉堡闻名的「焗舌 響」（Kitan Hibiki）。

### 关于The Steak House及主厨Amine Errkhis

The Steak House 是荤食与葡萄酒爱好者的天堂。团队严选来自世界各地的精品供货商合作，搜罗一系列高质量肉类入馔，坚持沿用传统木炭烤架进行烤制，配搭精心设计的沙律吧，以全新角度构建独一无二的体验；酒单方面则主打一些全球最佳的大瓶装葡萄酒，将会为爱好肉类及葡萄酒的客人打造极致奢华的珍馐盛宴。

主厨 Amine Errkhis 于摩洛哥出生及成长，并在卡萨布兰卡的 La Maison du Gourmet 和 La Phare 萌生对烹饪的热情。他曾在 Kasai 与主厨 Rob Shipman 合作，习得精致菜肴的奥妙之处。之后，他在 Savoy Le Grand Hotel Marrakesh 成为 Buddha Bar 的副主厨，并加入 Dining Concepts 集团的摩洛哥酒吧餐厅 Lilya，带来改变一生的经历。他亦曾在多家餐饮机构担任烹饪职位，包括 ALTO Bar & Grill、Gordon Ramsay 的 Bread Street Kitchen 和他担任主厨的 Bistecca Italian Steak House。作为香港 American Club 的主厨，他进一步丰富自己的烹饪经验。掌握精湛烹饪技巧与渊博知识的 Amine，对与食品和本地农产品相关的文化和传统均充满热情。

### 香港丽晶酒店极致珍馐盛宴

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。

###

如欲了解更多详情，请联络：

#### 钟子慧，市场及传讯部总监

香港丽晶酒店

电话：+852 9494 8321 | 电邮：[jennytszwai.chung@ihg.com](mailto: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 9109 7552 | 电邮：[alice.wong1@ihg.com](mailto: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 | 电邮：[micky.lau@ihg.com](mailto:micky.lau@ihg.com)

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

### 关于香港丽晶酒店

置身传奇重生的香港丽晶酒店，伫立于维多利亚港畔的专属秘境。酒店在 2024 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为香港最佳城市酒店，并于亚洲 20 家最受欢迎城市酒店中排行第二、全球 100 家最佳酒店排行第七。由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，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馐盛宴六种国际餐饮体验更让客人肆意奢享珍馐百味。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。尽情发掘香港丽晶酒店：

<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利岛、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](http://www.regenthotels.com)。