

把握七日限定東瀛街頭美味：東京人氣 **Shogun Burger** 將軍漢堡
旋風登陸香港麗晶酒店大堂酒廊
(2025 年 5 月 21 日至 5 月 27 日)



2025 年 4 月 23 日（香港）—— 5 月 21 日至 27 日，香港麗晶酒店大堂酒廊將聯乘日本屢獲殊榮的人氣美食品牌 **Shogun Burger** 將軍漢堡，於香港首度呈獻其極具代表性的招牌和牛漢堡，展開為期一週的限時快閃活動。

這次期間限定的合作，讓客人無需離港也能一嚐風靡日本及社交媒體的 **Shogun Burger** 的極級滋味，機會難逢。每款漢堡均選用優質日本黑毛和牛粗挽現做，絕不冷凍。漢堡扒置於高溫鐵板上現場壓製煎烤，外脆內嫩且飽滿多汁，肉味香濃。正是這份講究的工藝，令 **Shogun Burger** 稱霸 2022 年日本漢堡大賽，並於 2023 年世界美食錦標賽榮登決賽舞台。

客人可從四款招牌漢堡中任擇其一，隨餐附送香脆薯條及三款自家醬料（羅勒醬、香辣和牛芝士醬及明太子芝士醬），以清新沙律代替薯條亦可。

人氣漢堡包括：



和牛芝士漢堡

和牛、番茄、生菜及車打芝士



雙層和牛芝士漢堡

和牛、番茄、生菜及雙層車打芝士



照燒和牛漢堡
和牛、生菜、蘑菇及照燒醬



辣肉醬芝士漢堡
和牛、生菜、墨西哥辣椒、
車打芝士及辣肉醬

每份漢堡套餐另包含一款甜品（可選兩球雪糕：雲呢拿／朱古力／咖啡，或抹茶芝麻撻）及飲料（香港精釀啤酒 **Gwei-lo Pale Ale** 或經典汽水）。

屆時 **Shogun Burger** 創辦人兼行政總裁本田大輝 **Taiki Honda** 及主廚扇谷厚子 **Atsuko Ohgiya** 更將親臨大堂酒廊，為是次美食盛會增添矚目亮點。本田先生將其家族經營的老字號燒肉店轉型，於 2016 年創立 **Shogun Burger**，品牌在短短數年間已拓展至遍佈日本逾 30 間分店，躍成漢堡界翹楚；而扇谷主廚則曾兩度代表日本出戰世界美食錦標賽並成功躋身總決賽，憑藉其無窮創意及精湛技藝備受推崇，是日式漢堡工藝的佼佼者。

這場為期一週的活動以別開生面的形式，將香港麗晶酒店的極致待客之道與東京街頭美食文化創新結合，為饕客們呈獻難忘的味蕾體驗。

無論您是和牛愛好者，還是首次接觸日本漢堡文化的食客，此盛事都絕對不容錯過。

日期：2025 年 5 月 21 日至 5 月 27 日

時間：中午 12 時至晚上 10 時

價格：每份套餐港幣\$398（包含薯條或沙律、三款沾醬、甜品及汽水或啤酒）

每日供應數量有限，售完即止。

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。

所有價格另加收 10% 服務費。受條款及細則約束。

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。

請按此下載圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCajxN>

###

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/>

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。

香港麗晶酒店位於九龍維多利亞港畔，毗鄰維港文化匯的 K11 Musea，距離市內豐富的景點僅幾步之遙博物館、地道市集、及海港城等充滿活力的購物場所均觸手可及。「星光大道」（尖沙咀海濱長廊）、天星小輪碼頭、梳士巴利花園藝術廣場、香港藝術館、太空館和文化中心近在咫尺。此外，酒店距離 M+（亞洲第一家全球當代文化博物館）、香港故宮文化博物館（展示北京故宮博物院院的無價之寶）和戲曲中心（中國戲曲中心）所在的西九文化區僅數分鐘車程。

結束一天行程後，返回香港麗晶酒店，猶如步進繁華城市中的寧靜綠洲，置身遠離塵囂的平靜世界。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。

關於 Taiki Honda | 行政總裁 (CEO)

Ganessa Co., Ltd. 總裁兼執行長／SHOGUN BURGER 創辦人

本田大輝於 1987 年出生於日本富山縣，25 歲時接手家族經營的日式燒肉餐廳「Yakiniku House Taishogun」，並引入嶄新的經營理念。2016 年，他創立了美食漢堡品牌 SHOGUN

BURGER 將軍漢堡，此品牌迅速成為其事業核心。目前，他管理旗下八個品牌共約 30 間分店，年營業額達約 25 億日圓。

2022 年，**SHOGUN BURGER** 在首屆「日本漢堡大賽（Japan Burger Championship）」中榮獲第一名，並代表日本出戰「世界美食錦標賽（World Food Championships）」¹。品牌於 2023 年拓展至上海，並計劃於 2024 年在紐約市舉辦快閃活動，展現本田對國際化發展的堅定承諾。

除自家品牌外，本田亦積極參與多個餐飲項目的重塑與活化工作，包括由搞笑藝人宮迫博之領軍的燒肉餐廳「Gyugujou」以及與藝人田村健司合作的「Yakiniku Tamura」等。他的工作涵蓋廣泛的餐飲及酒店項目，展現多元實力。

關於 Atsuko Ohgiya | 主廚

SHOGUN BURGER 主廚／Ganesha Co., Ltd.

扇谷厚子畢業於藝術大學，職涯初期曾任職全日空（ANA）空服員，期間透過與世界各地旅客和美食的交流，激發了她對餐飲與款待業的熱情。其後，她涉足化妝品與時尚進口銷售、活動策劃以及餐廳營運等多個領域，經驗多元豐富。

2016 年，她加入 Ganesha Co., Ltd.，亦即富山縣老字號燒肉店「Yakiniku House Taishogun」的營運公司，並參與創立 **SHOGUN BURGER**，致力於打造一個具有全球影響力的漢堡品牌。

2022 年，她率領團隊勇奪「日本漢堡大賽」冠軍，並於 2022 及 2023 年代表日本出戰「世界美食錦標賽」²，連續兩年成為唯一晉級總決賽的亞洲隊伍，並在全球賽事中名列第六。荻谷主廚持續精進漢堡工藝，日以繼夜研發創新菜式，目標是在國際舞台上持續發光發熱。