

把握七日限定东瀛街头美味：东京人气 **Shogun Burger** 将军汉堡
旋风登陆香港丽晶酒店大堂酒廊
(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，香港丽晶酒店大堂酒廊将联乘日本屡获殊荣的人气美食品牌 **Shogun Burger** 将军汉堡，于香港首度呈献其极具代表性的招牌和牛汉堡，展开为期一周的限时快闪活动。

这次期间限定的合作，让客人无需离港也能一尝风靡日本及社交媒体的 **Shogun Burger** 的极致滋味，机会难逢。每款汉堡均选用优质日本黑毛和牛粗挽现做，绝不冷冻。汉堡扒置于高温铁板上现场压制煎烤，外脆内嫩且饱满多汁，肉味香浓。正是这份讲究的工艺，令 **Shogun Burger** 称霸 2022 年日本汉堡大赛，并于 2023 年世界美食锦标赛荣登决赛舞台。

客人可从四款招牌汉堡中任择其一，随餐附送香脆薯条及三款自家酱料（罗勒酱、香辣和牛芝士酱及明太子芝士酱），以清新沙拉代替薯条亦可。

人气汉堡包括：



和牛芝士汉堡

和牛、西红柿、生菜及车打芝士



双层和牛芝士汉堡

和牛、西红柿、生菜及双层车打芝士



照烧和牛汉堡
和牛、生菜、蘑菇及照烧酱



辣肉酱芝士汉堡
和牛、生菜、墨西哥辣椒、
车打芝士及辣肉酱

每份汉堡套餐另包含一款甜品（可选两球雪糕：香草／巧克力／咖啡，或抹茶芝麻挞）及饮料（香港精酿啤酒 **Gwei-lo Pale Ale** 或经典汽水）。

届时 **Shogun Burger** 创办人兼行政总裁本田大辉 **Taiki Honda** 及主厨扇谷厚子 **Atsuko Ohgiya** 更将亲临大堂酒廊，为是次美食盛会增添瞩目亮点。本田先生将其家族经营的老字号烧肉店转型，于 **2016** 年创立 **Shogun Burger**，品牌在短短数年间已拓展至遍布日本逾 **30** 间分店，跃成汉堡界翹楚；而扇谷主厨则曾两度代表日本出战世界美食锦标赛并成功跻身总决赛，凭借其无穷创意及精湛技艺备受推崇，是日式汉堡工艺的佼佼者。

这场为期一周的活动以别开生面的形式，将香港丽晶酒店的极致待客之道与东京街头美食文化创新结合，为饕客们呈献难忘的味蕾体验。

无论您是和牛爱好者，还是首次接触日本汉堡文化的食客，此盛事都绝对不容错过。

日期：**2025** 年 **5** 月 **21** 日至 **5** 月 **27** 日

时间：中午 **12** 时至晚上 **10** 时

价格：每份套餐港币**\$398**（包含薯条或沙拉、三款沾酱、甜品及汽水或啤酒）

每日供应数量有限，售完即止。

如欲订座，请浏览 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.com 或致电 +852 2313 2313 联络餐厅预订部。

所有价格另加收 **10%** 服务费。受条款及细则约束。

香港丽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。

请按此下载图片: <https://flic.kr/s/aHBqjCajxN>

###

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

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 | 电邮：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

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饈盛宴六种国际餐饮体验更让客人肆意奢享珍饈百味。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。

香港丽晶酒店位于九龙维多利亚港畔，毗邻维港文化汇的 K11 Musea，距离市内丰富的景点仅几步之遥博物馆、地道市集、及海港城等充满活力的购物场所均触手可及。「星光大道」（尖沙咀海滨长廊）、天星小轮码头、梳士巴利花园艺术广场、香港艺术馆、太空馆和文化中心近在咫尺。此外，酒店距离 M+（亚洲第一家全球当代文化博物馆）、香港故宫文化博物馆（展示北京故宫博物院的无价之宝）和戏曲中心（中国戏曲中心）所在的西九文化区仅数分钟车程。

结束一天行程后，返回香港丽晶酒店，犹如步进繁华城市中的宁静绿洲，置身远离尘嚣的平静世界。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。

关于 Taiki Honda | 行政总裁 (CEO)

Ganesha Co., Ltd. 总裁兼执行长 / SHOGUN BURGER 创办人

本田大辉于 1987 年出生于日本富山县，25 岁时接手家族经营的日式烧肉餐厅「Yakiniku House Taishogun」，并引入崭新的经营理念。2016 年，他创立了美食汉堡品牌 SHOGUN BURGER 将军汉堡，此品牌迅速成为其事业核心。目前，他管理旗下八个品牌共约 30 间分店，年营业额达约 25 亿日元。

2022 年，SHOGUN BURGER 在首届「日本汉堡大赛（Japan Burger Championship）」中荣获第一名，并代表日本出战「世界美食锦标赛（World Food Championships）」。品牌于 2023 年拓展至上海，并计划于 2024 年在纽约市举办快闪活动，展现本田对国际化发展的坚定承诺。

除自家品牌外，本田亦积极参与多个餐饮项目的重塑与活化工作，包括由搞笑艺人宫迫博之领军的烧肉餐厅「Gyugujou」以及与艺人田村健司合作的「Yakiniku Tamura」等。他的工作涵盖广泛的餐饮及酒店项目，展现多元实力。

关于 Atsuko Ohgiya | 主厨

SHOGUN BURGER 主厨／Ganesha Co., Ltd.

扇谷厚子毕业于艺术大学，生涯初期曾任职全日空（ANA）空服员，期间透过与世界各地旅客和美食的交流，激发了她对餐饮与款待业的热情。其后，她涉足化妆品与时尚进口销售、活动策划以及餐厅营运等多个领域，经验多元丰富。

2016 年，她加入 Ganesha Co., Ltd.，亦即富山县老字号烧肉店「Yakiniku House Taishogun」的营运公司，并参与创立 SHOGUN BURGER，致力于打造一个具有全球影响力的汉堡品牌。

2022 年，她率领团队勇夺「日本汉堡大赛」冠军，并于 2022 及 2023 年代表日本出战「世界美食锦标赛」，连续两年成为唯一晋级总决赛的亚洲队伍，并在全球赛事中名列第六。荻谷主厨持续精进汉堡工艺，日以继夜研发创新菜式，目标是在国际舞台上持续发光发热。