REGENT
HONG KONG

Nobu Hong Kong 首度呈獻吞拿魚切割儀式及晚宴
70 公斤藍鰭吞拿魚矚目登場

2025 年 5 月 8 日（香港）– Nobu Hong Kong 將首度舉辦吞拿魚切割儀式及晚宴，糅合 Nobu 標誌性的現代風格和技藝，以沉浸式手法體現日本美食傳統。活動將於 6 月 5 日（星期四）舉行，呈獻一條從日本長崎空運到港的 70 公斤藍鰭吞拿魚，絕無僅有。屆時 Nobu 集團企業壽司主廚 Toshiyuki Shiramizu（人稱 Toshi-san）將會大展其令人拍案叫絕的刀工技藝，即席表演切割原條吞拿魚。

晚宴亮點：長崎產藍鰭吞拿魚

當晚焦點將落在由長崎清澈海域捕獲的天然野生本鮪，重約 70 公斤。藍鰭吞拿魚素以其卓越品質著稱，肉質結實，帶有豐富油花。屆時 Nobu Hong Kong 主廚 Toshi-san 將會利用 Gyuto Knife – 切割吞拿魚及其他大型海魚的日本傳統專用刀具，以細膩刀工把原條吞拿魚解體，盡顯功架。

以儀式表彰技藝

吞拿魚切割儀式在日本飲食文化中佔有崇高地位，此儀式傳統上是向漁民、海魚和食客致意，既是一場精彩表演，同時亦向匠人手藝致敬。是次活動將為 Nobu Hong Kong 的用餐體驗注入戲劇性元素，展示壽司的藝術其實並非源於餐桌，而是食材本身。Nobu Hong Kong 誠邀客人一同參與這場豐富生動的感官慶典，與餐點來源建立聯繫。

儀式將會採用傳統宰魚技術「**活締（Ike　Jime）**」，令魚肉保持鮮嫩狀態。廚師首先用尖釘快速插入吞拿魚魚腦，令其瞬間失去知覺；接著切去魚鰓，徹底去除體內血液，最後切斷脊髓，停止所有神經活動。每個步驟均講求快而準，讓魚兒減少掙扎受壓，防止乳酸積聚，以保持肉質的風味和口感。以此方式屠宰的吞拿魚品質超卓，魚肉質地結實，非常適合製成魚生如刺身和壽司。在 Nobu Hong Kong 進行這項儀式不但尊重傳統，更是展現匠人技藝和殷切關懷。客人可參與這場融合精確、文化和烹飪藝術的表演儀式，親身見證魚類從海洋到餐桌的整個過程。

主持是次切割儀式的 Nobu 集團企業壽司主廚 Toshiyuki Shiramizu，擁有逾 30 年傳統日本料理經驗。他在九州長大，與日本漁業有著深厚淵源。Toshi-san 憑藉其精確刀工、出眾的講故事能力及高超技藝，於 Nobu 圈子內享負盛名。

主廚 Toshi 表示：「切割吞拿魚不只是準備海魚而已，更是一種向食材和將其帶到餐桌的工作者表達感激之情的方式。既尊重傳統，同時亦可與我們的客人共享非凡之物。」

美饌劇場之夜

Nobu Hong Kong 首度呈獻吞拿魚切割儀式，僅此一晚。活動在愉悅的氛圍的氛圍下進行，屆時餐廳將提供迎賓香檳恭迎客人，待主廚完成開場介紹後，千載難逢的切割儀式隨即上演。客人可親睹日本魚類屠宰技藝，並享用以長崎最新鮮的藍鰭吞拿魚為主打菜餚的嚐味菜單。

晚宴定價每位港幣$1,888（另加收10%服務費），包含七道菜及一杯香檳。當中特選菜餚包括：

- 魚子醬金槍魚腩粟米脆片
- 新派刺身 – 三點盛
- 金槍魚配香脆菠菜
- 特選手握壽司拼盤配味噌湯
- 香煎金槍魚腩配黑松露照燒汁
- 烤龍蝦配忌廉海膽汁
- 香草芝士慕絲紫蘇蜜餞配芒果雪葩

饗宴將提供包括大拖羅（油脂豐厚的大腹）和中拖羅（中腹）在內的藍鰭吞拿魚珍貴部位，其口感細膩，鮮味豐郁，一直備受世人推崇。渴望探索廚師發辦壽司以外的客人，則可自由加選其他限量供應的稀有部位，例如腮幫、中落（中骨的肉）及腦天（頭頂珍稀部位）。這些部位的風味和口感各有千秋，鮮有在一般壽司吧供應。

請按此查看完整菜單：https://hongkong.regenthotels.com/wp-content/uploads/sites/266/2025/05/Nobu-Tuna-Cutting-Ceremony.pdf

座位有限，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饌盛宴
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/aHBqjCdrG6

###

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。

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、戛纳、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。