

Nobu Hong Kong 首度呈献吞拿鱼切割仪式及晚宴 70 公斤蓝鳍吞拿鱼瞩目登场



2025 年 5 月 8 日（香港）－ Nobu Hong Kong 将首度举办吞拿鱼切割仪式及晚宴，糅合 Nobu 标志性的现代风格和技艺，以沉浸式手法体现日本美食传统。活动将于 6 月 5 日（星期四）举行，呈献一条从日本长崎空运到港的 70 公斤蓝鳍吞拿鱼，绝无仅有。届时 Nobu 集团企业寿司主厨 Toshiyuki Shiramizu（人称 Toshi-san）将会大展其令人拍案叫绝的刀工技艺，即席表演切割原条吞拿鱼。

晚宴亮点：长崎产蓝鳍吞拿鱼

当晚焦点将落在由长崎清澈海域捕获的天然野生本鲔，重约 70 公斤。蓝鳍吞拿鱼素以其卓越质量著称，肉质结实，带有丰富油花。届时 Nobu Hong Kong 主厨 Toshi-san 将会利用 Gyuto Knife – 切割吞拿鱼及其他大型海鱼的日本传统专用刀具，以细腻刀工把原条吞拿鱼解体，尽显功架。

以仪式表彰技艺

吞拿鱼切割仪式在日本饮食文化中占有崇高地位，此仪式传统上是向渔民、海鱼和食客致意，既是一场精彩表演，同时亦向匠人手艺致敬。这次活动将为 Nobu Hong Kong 的用餐体验注入戏剧性元素，展示寿司的艺术其实并非源于餐桌，而是食材本身。Nobu Hong Kong 诚邀客人一同参与这场丰富生动的感官庆典，与餐点来源建立联系。

仪式将会采用传统宰鱼技术「活締（Ike Jime）」，令鱼肉保持鲜嫩状态。厨师首先用尖钉快速插入吞拿鱼鱼脑，令其瞬间失去知觉；接着切去鱼鳃，彻底去除体内血液，最后切断脊髓，停止所有神经活动。每个步骤均讲求快而准，让鱼儿减少挣扎受压，防止乳酸积聚，以保持肉质的风味和口感。以此方式屠宰的吞拿鱼质量超卓，鱼肉质结实，非常适合制成鱼生如刺身和寿司。在 Nobu Hong Kong 进行这项仪式不但尊重传统，更是展现匠人技艺和殷切关怀。客人可参与这场融合精确、文化和烹饪艺术的表演仪式，亲身见证鱼类从海洋到餐桌的整个过程。

主持这次切割仪式的 Nobu 集团企业寿司主厨 Toshiyuki Shiramizu，拥有逾 30 年传统日本料理经验。他在九州岛长大，与日本渔业有着深厚渊源。Toshi-san 凭借其精确刀工、出众的讲故事能力及高超技艺，于 Nobu 圈子内享负盛名。

主厨 Toshi 表示：「切割吞拿鱼不只是准备海鱼而已，更是一种向食材和将其带到餐桌的工作者表达感激之情的方式。既尊重传统，同时亦可与我们的客人共享非凡之物。」

美饌剧场之夜

Nobu Hong Kong 首度呈献吞拿鱼切割仪式，仅此一晚。活动在愉悦的氛围下进行，届时餐厅将提供迎宾香槟恭迎客人，待主厨完成开场介绍后，千载难逢的切割仪式随即上演。客人可亲睹日本鱼类屠宰技艺，并享用以长崎最新鲜的蓝鳍吞拿鱼为主打菜肴的尝味菜单。

晚宴定价每位港币\$1,888（另加收10%服务费），包含七道菜及一杯香槟。当中特选菜肴包括：

- 鱼子酱金枪鱼腩玉米脆片
- 新派刺身 - 三点盛
- 金枪鱼配香脆菠菜
- 特选手握寿司拼盘配味噌汤
- 香煎金枪鱼腩配黑松露照烧汁
- 烤龙虾配忌廉海胆汁
- 香草芝士慕丝紫苏蜜饯配芒果雪葩

晚宴将提供包括大拖罗（油脂丰厚的大腹）和中拖罗（中腹）在内的蓝鳍吞拿鱼珍贵部位，其口感细腻，鲜味丰郁，一直备受世人推崇。渴望探索厨师发办寿司以外的客人，则可自由加选其他限量供应的稀有部位，例如腮帮、中落（中骨的肉）及脑天（头顶珍稀部位）。这些部位的风味和口感各有千秋，鲜有在一般寿司吧供应。

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

座位有限，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饌盛宴

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/aHBqjCdrG6>

###

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。