

The Steak House 呈獻「匠心自家熟成系列」第二章：  
煙燻牛脂熟成韓牛 1++



2026 年 3 月 24 日（香港特別行政區）－ 連續第三年入選「全球 101 間最佳牛扒餐廳」，排名第 80 位，並獲《香港澳門米芝蓮指南》推薦的香港麗晶酒店 The Steak House，延續對火候掌控、香氣層次與肉味深度的極致追求，隆重呈獻「匠心自家熟成系列」第二章。以更精準的工藝與更細膩的風味輪廓，開啟限時季度的專屬味覺篇章。

在主廚 Amine Errkhis 主理下，熟成被視為一場對結構與香氣的細緻雕琢——不僅是時間的積累，更是一門重塑口感與個性的技藝。今季主角「煙燻牛脂熟成韓牛 1++」將於 2026 年 4 月 1 日至 6 月 30 日期間獨家登場。嚴選油花豐盈、天然甘甜的韓牛，配合自家雙重熟成工藝，使風味更為集中深厚，同時維持肉質的純淨與細嫩，展現熟成藝術。

### 雙重熟成：乾式熟成 × 牛脂封存

本季創新的核心，在於揉合傳統智慧與現代技藝的「雙重熟成」工法。主廚 Amine 先以兩週乾式熟成凝練旨味、穩定肉質結構；其後以自家提煉、輕煙燻並融入迷迭香、百里香、蒜頭與月桂葉等香草的牛脂層層封存。此技藝靈感源自冷藏技術尚未普及前的保存方式，經現代精準演繹，使風味層次更為立體，香氣與濃度亦更顯悠長。

主廚 Amine Errkhis 表示：「乾式熟成先穩定肉質纖維，使口感更為細緻集中；隨後以煙燻香草牛脂封存熟成，讓脂香與煙燻氣息滲透肌理，深化整體風味。最終在表面形成細膩如黑色大理石般的紋理外殼，既鎖住肉汁，也襯托出韓牛天然甘甜與純粹本味。」

### 層層手工封存的深邃層次

每份牛扒均需歷經整整一天的細緻手工處理。煙燻香草牛脂於恰到好處的溫度下逐層塗覆——約六道工序，每一層皆需靜置冷卻至完全凝固，方可進入下一步。溫度的掌控尤為關鍵：既需保持適度流動性，使牛脂均勻延展包覆肌理；亦須避免過熱，以確保肉質結構與熟成狀態不受影響。最後加入少量可食用炭粉，為香氣增添深度，同時塑造其標誌性的深色紋理，呈現如黑色大理石般的外觀。

## 風味層次的優雅平衡

成品風味馥郁而克制：草本清香揭開序幕，牛肉旨味隨後集中綻放，尾段帶出輕柔煙香，餘韻悠長而純淨。煙燻牛脂封存熟成深化整體層次，卻不掩韓牛天然柔美的甘甜，在濃厚與清爽之間取得細緻而優雅的平衡。

「匠心自家熟成系列」第二章將於 4 月 1 日至 6 月 30 日期間在 The Steak House 限量供應。

- 煙燻牛脂熟成韓牛 T 骨 1++：HK\$128 / 安士
- 煙燻牛脂熟成韓牛西冷 1++：HK\$138 / 安士

為進一步襯托韓牛的細緻油花與層次豐富的旨味，The Steak House 特別推出兩款精選佐飲：

- 「Prime Cut」雞尾酒：HK\$120 / 杯  
以鹹鮮旨味、堅果香與清爽礦物感相互襯托，俐落尾韻優雅，構築純淨對比。
- Château Bouscassé Madiran 2019：HK\$168 / 杯；HK\$438 / 酒壺  
來自法國西南部紅酒，交織黑莓、香料、雪茄與摩卡氣息；紮實單寧與明亮酸度與牛肉的深沉旨味相互呼應，使整體層次更見突出。

The Steak House 誠邀客人踏上一段融合傳承、工藝與探索精神的季節性味覺旅程——細味炭火轉化的力量、極致食材的純粹本質，以及時間為風味帶來的深度與優雅。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/> 進行訂座。如有查詢，請電郵至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致電 +852 2313 2313 與餐廳預訂部聯絡。

請下載高解像度圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCNSFk>

## 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。

###

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](mailto: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](mailto:alice.wong1@ihg.com)

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

劉穎琛, 市場推廣傳訊經理

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：[micky.lau@ihg.com](mailto: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低調奢華秘境。榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級，酒店在 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為亞洲最佳城市酒店，並連續第二年蟬聯香港最佳城市酒店寶座，同時在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年《Travel + Leisure》亞太區奢華大獎連續第二年榮膺香港最佳酒店。香港麗晶酒店由本港出生的設計夢想家盧志榮 Chi Wing Lo 以雋永美學打造，坐擁令人歎為觀止的維多利亞港美景，細膩貼心的待客之道、歷久彌新的魅力和雅緻韻味靜待各位發現。酒店共有 497 間猶如靜謐綠洲般的客房及套房，打造專屬私人秘境。麗晶體驗顧問為客人提供親切貼心的服務，而麗晶薈則為套房住客奉上尊貴禮遇，在奢華居室佈局內為客人提供量身規劃的專屬服務。珍饈盛宴六間備受推崇的餐廳和酒吧飽覽維多利亞港和城市天際線的迷人景致，為客人呈獻沉浸式餐飲體驗。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，地點極為便利，客人可從這片城市淨境輕鬆前往香港各大熱門景點，包括 M+、香港故宮文化博物館和啟德體育園。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，[洲際酒店集團](#)旗下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。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有十一家開業酒店和九家在建酒店。開業酒店包括香港麗晶酒店、富國島麗晶酒店、重慶麗晶酒店、戛納卡爾頓麗晶酒店及上海浦東麗晶酒店。上海海鷗麗晶酒店及峇里島蒼古麗晶度假酒店亦於 2024 年開業，同年品牌也以聖莫尼卡海灘麗晶酒店重返美洲。未來，麗晶酒店及度假村將陸續於雅加達、吉隆坡、京都、三亞、深圳和利雅得等地籌開酒店。詳情及預訂房間可瀏覽[www.regenthotels.com](http://www.regenthotels.com)。