

The Steak House 呈獻「匠心自家熟成系列」第二章：
烟熏牛脂熟成韩牛 1++



2026 年 3 月 24 日（香港特别行政区）— 连续第三年入选「全球 101 间最佳牛扒餐厅」，排名第 80 位，并获《香港澳门米其林指南》推荐的香港丽晶酒店 The Steak House，延续对火候掌控、香气层次与肉味深度的极致追求，隆重呈献「匠心自家熟成系列」第二章。以更精准的工艺与更细腻的风味轮廓，开启限时季度的专属味觉篇章。

在主厨 Amine Errkhis 主理下，熟成被视为一场对结构与香气的细致雕琢——不仅是时间的积累，更是一门重塑口感与个性的技艺。今季主角「烟熏牛脂熟成韩牛 1++」将于 2026 年 4 月 1 日至 6 月 30 日期间独家登场。严选油花丰盈、天然甘甜的韩牛，配合自家双重熟成工艺，使风味更为集中深厚，同时维持肉质的纯净与细嫩，展现熟成艺术。

双重熟成：干式熟成 × 牛脂封存

本季创新的核心，在于揉合传统智慧与现代技艺的「双重熟成」工法。主厨 Amine 先以两周干式熟成凝练旨味、稳定肉质结构；其后以自家提炼、轻烟熏并融入迷迭香、百里香、大蒜与月桂叶等香草的牛脂层层封存。此技艺灵感源自冷藏技术尚未普及前的保存方式，经现代精准演绎，使风味层次更为立体，香气与浓度亦更显悠长。

主厨 Amine Errkhis 表示：「干式熟成先稳定肉质纤维，使口感更为细致集中；随后以烟熏香草牛脂封存熟成，让脂香与烟熏气息渗透肌理，深化整体风味。最终在表面形成细腻如黑色大理石般的纹理外壳，既锁住肉汁，也衬托出韩牛天然甘甜与纯粹本味。」

层层手工封存的深邃层次

每份牛扒均需历经整整一天的细致手工处理。烟熏香草牛脂于恰到好处的温度下逐层涂覆——约六道工序，每一层皆需静置冷却至完全凝固，方可进入下一步。温度的掌控尤为关键：既需保持适度流动性，使牛脂均匀延展包覆肌理；亦须避免过热，以确保肉质结构与熟成状态不受影响。最后加入少量可食用炭粉，为香气增添深度，同时塑造其标志性的深色纹理，呈现如黑色大理石般的外观。

风味层次的优雅平衡

成品风味馥郁而克制：草本清香揭开序幕，牛肉旨味随后集中绽放，尾段带出轻柔烟香，余韵悠长而纯净。烟熏牛脂封存熟成深化整体层次，却不掩韩牛天然柔美的甘甜，在浓厚与清爽之间取得细致而优雅平衡。

「匠心自家熟成系列」第二章将于 4 月 1 日至 6 月 30 日期间在 The Steak House 限量供应。

- 烟熏牛脂熟成韩牛 T 骨 1++：HK\$128 / 安士
- 烟熏牛脂熟成韩牛西冷 1++：HK\$138 / 安士

为进一步衬托韩牛的细致油花与层次丰富的旨味，The Steak House 特别推出两款精选佐饮：

- 「Prime Cut」鸡尾酒：HK\$120 / 杯
以咸鲜旨味、坚果香与清爽矿物感相互衬托，利落尾韵优雅，构筑纯净对比。
- Château Bouscassé Madiran 2019：HK\$168 / 杯；HK\$438 / 酒壶
来自法国西南部红酒，交织黑莓、香料、雪茄与摩卡气息；扎实单宁与明亮酸度与牛肉的深沉旨味相互呼应，使整体层次更见突出。

The Steak House 诚邀客人踏上一段融合传承、工艺与探索精神的季节性味觉旅程——细味炭火转化的力量、极致食材的纯粹本质，以及时间为风味带来的深度与优雅。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/> 进行订座。如有查询，请电邮至 dining.regenthk@ihg.com 或致电+852 2313 2313 与餐厅预订部联络。

请下载高分辨率图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCNSFk>

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。

###

如欲了解更多详情，请联系：

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低调奢华秘境。酒店荣获《福布斯旅游指南》五星评级，并于 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，连续第二年蝉联香港最佳城市酒店宝座，同时在全球 100 家最佳酒店排行第 14；酒店亦在 2025 年《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第二年荣膺香港最佳酒店。香港丽晶酒店由本港出生的设计梦想家卢志荣 Chi Wing Lo 以隽永美学打造，坐拥令人叹为观止的维多利亚港美景，细腻贴心的待客之道、历久弥新的魅力和雅致韵味静待各位发现。酒店共有 497 间犹如静谧绿洲般的客房及套房，打造专属私人秘境。丽晶体验顾问为客人提供亲切贴心的服务，而丽晶俱乐部则为套房住客奉上尊贵礼遇，在奢华居室布局内为客人提供量身规划的专属服务。珍饈盛宴六间备受推崇的餐厅和酒吧饱览维多利亚港和城市天际线的迷人景致，为客人呈献沉浸式餐饮体验。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，地点极为便利，客人可从这片城市净境轻松前往香港各大热门景点，包括 M+、香港故宫文化博物馆和启德体育园。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，洲际酒店集团旗下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。目前，丽晶酒店及度假村于全球拥有十一家开业酒店和九家在建酒店。开业酒店包括香港丽晶酒店、富国岛丽晶酒店、重庆丽晶酒店、戛纳卡尔顿丽晶酒店及上海浦东丽晶酒店。上海海鸥丽晶酒店及峇里岛苍古丽晶度假酒店亦于 2024 年开业，同年品牌也以圣莫尼卡海滩丽晶酒店重返美洲。未来，丽晶酒店及度假村将陆续于雅加达、吉隆坡、京都、三亚、深圳和利雅得等地筹开酒店。详情及预订房间可浏览 www.regenthotels.com。