

The Steak House  
资料概览

关于 The Steak House

无肉不欢及美酒爱好者的天堂

团队严选来自世界各地的精品供应商合作，搜罗一系列高品质肉类入馔，坚持沿用传统木炭烤架进行烤制，配搭精心设计的沙律吧，以全新角度构建独一无二的体验；酒单方面则主打一些全球最佳的大瓶装葡萄酒，将会为爱好肉类及葡萄酒的食客打造极致奢华的珍饈盛宴。

菜系

扒房

行政糕点总厨

杨焯贤

技艺精湛的杨焯贤 (Andy Yeung) 在创作精致甜点方面极具现代天赋和创造力。他先后在怡东酒店、澳门威尼斯人酒店和香港万豪酒店 (JW 万豪酒店、喜来登酒店和瑞吉酒店) 的糕饼房中钻研厨艺，并逐步晋升。他创新出尘的甜品不单美味可口且极具美感，尽显无穷的想像力，堪称视觉杰作。

无论是充满艺术感的摆盘甜点、别致精美的“花色小蛋糕”，还是令人印象深刻的朱古力展品，无一不映照出 Andy 的非凡创意和满腔热情，同时展示他从实际经验，以及从现代法式糕点、朱古力制作及糖艺等正式训练中所培养的精湛技能。

作为香港厨艺国家队的主要成员、教练和导师，他曾参加各个世界厨艺赛事，为团队赢得了国际认可和无数奖项。

主厨

Amine Erkkhis

Amine 于摩洛哥出生及成长，并在卡萨布兰卡的 La Maison du Gourmet 和 La Phare 萌生对烹饪的热情。他曾在 Kasai 与主厨 Rob Shipman 合作，习得精致菜餚的奥妙之处。及后，他在 Savoy Le Grand Hotel Marrakesh 成为 Buddha Bar 的副主厨，并加入 Dining Concepts 集团的摩洛哥酒吧餐厅 Lilya，带来改变一生的经历。他亦曾在多家餐饮机构担任烹饪职位，包括 ALTO Bar & Grill、Gordon Ramsay 的 Bread Street Kitchen 和他担任主厨的 Bistecca Italian Steak House。作为香港 American Club 的主厨，他进一步丰富自己的烹饪经验。掌握精湛烹饪技巧与渊博知识的 Amine，对与食品和本地农产品相关的文化和传统均充满热情。

精选肉类推荐

The Steak House 团队严选来自世界各地的精品农场，务求为客人挑选全球最好的肉类。获选的农场不仅供应最优质的肉类和最佳的部位，更为每款肉类提供完整的追溯背景，令其饲养过程一目了然。每个农场均拥有独特的故事及特色，但态度均与香港丽晶酒店如出一辙，坚持追求卓越的品质、产品的一致性及负责任的采购过程，缺一不可。严选的肉类均会根据需要在餐厅内的熟成柜中进行熟成，让客人可以随意拣选其心头好，选择他们理想的牛排，于传统木炭烤架上进行烤制。

餐酒概念	客人可以于 The Steak House 品尝到一些世界上最上乘的葡萄酒，例如“Château Lafite Rothschild”、“Domaine de La Romanée-Conti”、“Opus One”或“Krug”等。另外“The Steak House”更是本地首间以大瓶装红酒供应单杯点葡萄酒的餐厅。除此之外，客人亦可以深入探索一系列精品烈酒品牌的故事，当中包括以设计时尚的酒吧手推车情牵与客人面前的“Michters Rye Whiskey”。
室内设计师	Bar Studio
室内设计理念	The Steak House 由 Bar Studio 负责室内设计，採用华丽高贵的酒红和木炭色调，并以铜色与金色作点缀，展现出干练的现代风格以及俱乐部氛围。室内装潢採用皮革、麂皮和木材饰面，当中包括以日本传统烧木技术为风格的炭化木板，不仅充满质感，同时更为空间增添温暖。此外，垂直镜面的设计反射和突显维多利亚港及香港天际线的壮丽景色。从酒窖可以看到开放式展示厨房，裡面设有极具代表性的木炭烤架，旁边是内裡装有肉类和新鲜蔬菜的展示冰箱，让厨师能在此大显身手。私人包厢设有壁炉和酒吧，别具了诱人和欢乐气氛。
可容纳	主餐区 90 人 私人厢房 最多可容纳 18 人（设最低消费）
服装	休闲便服 - 请勿穿着浴袍、泳池装束、拖鞋及塑料鞋。男士需穿着有袖上衣、及膝裤及包趾鞋。
私人宴會	The Steak House 可供举行私人晚宴，请联络餐厅作进一步查询。
付款方式	现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡、JCB 信用卡、中国银联信用卡、大来卡、微信支付、支付宝、BoC Pay
营业時間	<b>晚餐</b> 每日：晚上 6 时至 11 时 （最后点餐时间（食物）晚上 10 时 30 分 / （饮品）晚上 10 时 45 分）  <b>周日午餐</b> 下午 12 时至下午 3 时 <i>* 营业时间如有更改，恕不另行通知。</i>
地址	香港九龙梳士巴利道 18 号 香港丽晶酒店地下
電話	+852 2313 2313
電郵	<a href="mailto:dining.regenthk@ihg.com">dining.regenthk@ihg.com</a>
網址	<a href="https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/the-steak-house/">https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/the-steak-house/</a>
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/thesteakhousehk">@thesteakhousehk</a>
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/thesteakhousehk">@thesteakhousehk</a>