

The Steak House
資料概覽

關於The Steak House

無肉不歡及美酒愛好者的天堂

團隊嚴選來自世界各地的精品供應商合作，搜羅一系列高品質肉類入饌，堅持沿用傳統木炭烤架進行烤製，配搭精心設計的沙律吧，以全新角度構建獨一無二的體驗；酒單方面則主打一些全球最佳的大瓶裝葡萄酒，將會為愛好肉類及葡萄酒的食客打造極致奢華的珍饈盛宴。

菜系

扒房

行政糕點總廚

楊焯賢

技藝精湛的楊焯賢 (Andy Yeung)

在創作精緻甜點方面極具現代天賦和創造力。他先後在怡東酒店、澳門威尼斯人酒店和香港萬豪酒店（JW萬豪酒店、喜來登酒店和瑞吉酒店）的糕餅房中鑽研廚術，並逐步晉升。他創新出塵的甜品不單美味可口且極具美感，盡顯無窮的想像力，堪稱視覺傑作。

無論是充滿藝術感的擺盤甜點、別緻精美的「花色小蛋糕」，還是令人印象深刻的朱古力展品，無一不映照出Andy的非凡創意和滿腔熱情，同時展示他從實際經驗，以及從現代法式糕點、朱古力製作及糖藝等正式訓練中所培養的精湛技能。

作為香港廚藝國家隊的主要成員、教練和導師，他曾參加各個世界廚藝賽事，為團隊贏得了國際認可和無數獎項。

主廚

Amine Errkhis

Amine於摩洛哥出生及成長，並在卡薩布蘭卡的 La Maison du Gourmet 和 La Phare 萌生對烹飪的熱情。他曾在 Kasai 與主廚 Rob Shipman 合作，習得精緻菜餚的奧妙之處。及後，他在 Savoy Le Grand Hotel Marrakesh 成為 Buddha Bar 的副主廚，並加入 Dining Concepts 集團的摩洛哥酒吧餐廳

Lilya，帶來改變一生的經歷。他亦曾在多家餐飲機構擔任烹飪職位，包括 ALTO Bar & Grill、Gordon Ramsay 的 Bread Street Kitchen 和他擔任主廚的 Bistecca Italian Steak House。作為香港 American Club 的主廚，他進一步豐富自己的烹飪經驗。掌握精湛烹飪技巧與淵博知識的 Amine，對與食品和本地農產品相關的文化和傳統均充滿熱情。

精選肉類推薦

The Steak

House 團隊嚴選來自世界各地的精品農場，務求為客人挑選全球最好的肉類。獲選的農場不僅供應最優質的肉類和最佳的部位，更為每款肉類提供完整的追溯背景，令其飼養過程一目了然。每個農場均擁有獨特的故事及特色，但態度均與香港麗晶酒店如出一轍，堅持追求卓越的品質、產品的一致性及負責任的採購過程，缺一不可。嚴選的肉類均會根據需要在餐廳內的熟成櫃中進行熟成，讓客人可以隨意揀選其心頭好，選擇他們理想的牛排，於傳統木炭烤架上進行烤製。

Carima大理石牛 / 意大利 —— T骨與帶骨肉眼扒

Carima是意大利第一款根據牛隻類型、構造和油花分布評級的牛肉。這種獨特的分級標準確保Carima牛肉質素始終如一。所有Carima大理石牛均嚴選自意大利 / 歐洲品種約16個月大的母牛，鮮嫩多汁，品質出眾，無論口感或風味也是無與倫比。

El Capricho農場 / 西班牙 (The Steak House 獨家供應的部位：帶骨肉眼Chuleton Rib Eye)

José

Gordón是世界知名的飼養專家及肉商，他專門飼養歷史悠久的伊比利亞品種的牛隻，然後再於西班牙西北部萊昂省的 Jiménez de Jamuz 餐廳中進行熟成。

韓牛 / 韓國 —— 西冷與肉眼扒

作為世界上最獨特稀有的優質肉類，韓牛以有如大理石的紋理和獨特風味而享譽國際。有別於一般草飼牛隻，韓牛以各種穀物、粟米、啤酒和發酵松針為主食，其獨特的油脂分布締造出和牛與USDA prime牛肉之間的均衡風味。

鳥山農場 / 日本

鳥山農場成立於

1948年，其和牛在日本群馬縣赤城山的原始環境中出生及成長大。當中備受推崇的鳥山「Umami」和牛更是品牌團隊經過多年研究和透過專業設備評估下的成果，其和牛中的鮮嫩肉味及質量均有所保證。

鹿兒島黑毛和牛 / 日本 —— 西冷與牛柳

鹿兒島黑毛和牛質地細膩嫩滑，深受食客垂青。其完美的油脂分布和低熔點溫度散發出濃郁鮮甜的味道。

美國農業部USDA認證超級極佳級牛肉 / 美國 (The Steak House 獨家供應)

The Steak

House供應美國農業部認證最高級別的牛肉部位，擁有頂級的大理石油花之餘，散發堅果及濃郁的鮮牛味。美國境內只有2.5%的牛隻有資格被評為極佳級，其中排名前20%的牛隻才有資格達到超級極佳級水平。

客人可以於The Steak House

品嚐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」更是本地首間以大瓶裝紅酒供應單杯點葡萄酒的餐廳。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，當中包括以設計時尚的酒吧手推車情牽與客人面前的「Michters Rye Whiskey」。

餐酒概念

室內設計師

Bar Studio

室內設計理念

The Steak House 由 Bar Studio 負責室內設計，採用華麗高貴的酒紅和木炭色調，並以銅色與金色作點綴，展現出幹練的現代風格以及俱樂部氛圍。室內裝潢採用皮革、麂皮和木材飾面，當中包括以日本傳統燒木技術為風格的炭化木板，不僅充滿質感，同時更為空間增添溫暖。此外，垂直鏡面的設計反射和突顯維多利亞港及香港天際線的壯麗景色。從酒窖可以看到開放式展示廚房，裡面設有極具代表性的木炭烤架，旁邊是內裡裝有肉類和新鮮蔬菜的展示冰箱，讓廚師能在此大顯身手。私人包廂設有壁爐和酒吧，別具了誘人和歡樂氣氛。

可容納

主餐區

90人

私人廂房 最多可容納18人 (設最低消費)

服裝	優雅休閒 – 請勿穿著運動裝(包括背心、運動褲和運動緊身褲)或泳池裝束(包括拖鞋、沙灘涼鞋和塑膠鞋)。午餐時段，男士可穿及膝短褲和運動鞋，惟需穿著有袖上衣及包趾鞋。晚餐時段，男士請穿長褲。
私人宴會	The Steak House 可供舉行私人晚宴，請聯絡餐廳作進一步查詢。
付款方式	現金、Visa卡、萬事達卡、美國運通卡、JCB信用卡、中國銀聯信用卡、大來卡、微信支付、支付寶、BoC Pay
營業時間	晚餐 每日：晚上6時至11時 (最後點餐時間 (食物) 晚上10時30分 / (飲品) 晚上10時45分) 週日午餐 下午12時至下午3時 <i>* 營業時間如有更改，恕不另行通知。</i>
地址	香港九龍梳士巴利道18號 香港麗晶酒店地下
電話	+852 2313 2313
電郵	dining.regenthk@ihg.com
網址	https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/the-steak-house/
Instagram	@thesteakhousehk
Facebook	@thesteakhousehk