

## Nobu Hong Kong 再度呈獻吞拿魚切割儀式及晚宴 80 公斤和歌山野生藍鰭吞拿魚矚目登場



2026 年 5 月 15 日（香港特別行政區）－延續去年活動的熱烈反響，Nobu Hong Kong 將於 6 月 25 日（星期四）再度呈獻備受期待的吞拿魚切割儀式及晚宴。這場僅此一晚上的盛事，糅合日本傳統儀式與 Nobu 標誌性的現代美學，以優雅與精準演繹日本飲食文化中極具代表性的匠藝。

### 矚目焦點 —— 80 公斤和歌山野生藍鰭吞拿魚

當晚主角為一條重達 80 公斤、源自日本和歌山純淨海域的野生藍鰭吞拿魚。和歌山為日本重要吞拿魚產區之一，以嚴謹選魚標準聞名，其吞拿魚以細膩富彈性的肉質與卓越品質備受推崇。和歌山亦以其對可持續漁業的承擔而聞名，當地漁民長年採用日本傳統且具高選擇性的竿釣技術捕撈吞拿魚，不僅能有效減少混獲，亦降低魚隻受壓情況，從而保留肉質的純淨、細膩與天然鮮味。

吞拿魚將於餐廳原條亮相，由 Nobu 集團企業壽司主廚 Toshiyuki Shiramizu 親自主理。憑藉數十年經驗與精準刀工，他將切割過程昇華為一場近距離的工藝展演，每一刀皆承載日本料理代代相傳的技藝，讓賓客一窺平日僅於高級壽司殿堂方能見證的匠藝風采。

Maguro Kaitai 不僅是一場技藝展示，更是一項充滿敬意的儀式——向遠洋捕撈的漁民、奉獻生命的魚體，以及共享佳餚的賓客致意。此傳統體現日本飲食文化中 *itadakimasu*（感恩賜食）與 *mottainai*（珍惜不浪費）的核心精神。

儀式亦將介紹日本傳統技法「活締（Ike Jime）」，以人道方式處理魚體，保留魚肉的純淨質感與鮮度。此技法象徵日本高級海鮮的品質標準，確保吞拿魚呈現清爽而深邃的風味層次，彰顯 Nobu 對食材與工藝的尊重。

### 美饌劇場 —— 和歌山藍鰭吞拿魚廚師發辦

儀式後，賓客將享用以和歌山藍鰭吞拿魚為主題的七道廚師發辦菜單，細味細膩至豐腴的多重風味。菜單亮點包括枝豆及燒日本青椒配吞拿魚粟米脆片、新派刺身三點盛（吞拿魚腩刺身他他、醃吞拿魚刺身、吞拿魚配乾味噌），以及吞拿魚刺身沙律。菜單定價為每位港幣 1,888 元。

Nobu Hong Kong 亦將呈獻多款罕見特選部位，包括：

- **Kama-toro**（魚鮫拖羅）—— 油花豐富，入口柔滑，被視為吞拿魚最珍貴部位之一
- **Nakaochi**（中落）—— 取自中骨之間的嫩滑魚肉，質感細膩、旨味濃郁
- **Noten**（腦天）—— 位於魚頭頂部的稀有部位，以近乎奶油般的口感

客人可另加港幣 468 元，於整個晚宴期間無限享用香檳、清酒、梅酒及啤酒。另設升級單點選擇，包括 **Legras & Haas, Blanc de Blancs Brut NV**（每杯港幣 250 元）及北雪 大吟釀 **YK35 信**（每瓶港幣 1,580 元）。

*\*以上價格均為港幣及須另加一服務費。*

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。

按此下載高清圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCTQhJ>

### 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：[jennytszwei.chung@ihg.com](mailto:jennytszwei.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)。