

## Nobu Hong Kong 再度呈献吞拿鱼切割仪式及晚宴 80 公斤和歌山野生蓝鳍吞拿鱼瞩目登场



2026 年 5 月 15 日（香港特别行政区）- 延续去年活动的热烈反响，Nobu Hong Kong 将于 6 月 25 日（星期四）再度呈献备受期待的吞拿鱼切割仪式及晚宴。这场仅此一晚的盛事，糅合日本传统仪式与 Nobu 标志性的现代美学，以优雅与精准演绎日本饮食文化中极具代表性的匠艺。

### 瞩目焦点 —— 80 公斤和歌山野生蓝鳍吞拿鱼

当晚主角为一条重达 80 公斤、源自日本和歌山纯净海域的野生蓝鳍吞拿鱼。和歌山为日本重要吞拿鱼产区之一，以严谨选鱼标准闻名，其吞拿鱼以细腻富弹性的肉质与卓越品质备受推崇。和歌山亦以其对可持续渔业的承担而闻名，当地渔民长年采用日本传统且具高选择性的竿钓技术捕捞吞拿鱼，不仅能有效减少混获，亦降低鱼只受压情况，从而保留肉质的纯净、细腻与天然鲜味。

吞拿鱼将于餐厅原条亮相，由 Nobu 集团企业寿司主厨 Toshiyuki Shiramizu 亲自主理。凭借数十年经验与精准刀工，他将切割过程升华为一场近距离的工艺展演，每一刀皆承载日本料理代代相传的技艺，让宾客一窥平日仅于高级寿司殿堂方能见证的匠艺风采。

Maguro Kaitai 不仅是一场技艺展示，更是一项充满敬意的仪式——向远洋捕捞的渔民、奉献生命的鱼体，以及共享佳肴的宾客致意。此传统体现日本饮食文化中 *itadakimasu*（感恩赐食）与 *mottainai*（珍惜不浪费）的核心精神。

仪式亦将介绍日本传统技法活缔（Ike Jime）以人道方式处理鱼体，保留鱼肉的纯净质感与鲜度。此技法象征日本高级海鲜的质量标准，确保吞拿鱼呈现清爽而深邃的风味层次，彰显 Nobu 对食材与工艺的尊重。

### 美饌剧场 —— 和歌山蓝鳍吞拿鱼厨师发办

仪式后，宾客将享用以和歌山蓝鳍吞拿鱼为主题的七道厨师发办菜单，细味细腻至丰腴的多重风味。菜单亮点包括毛豆及烧日本青椒配吞拿鱼玉米脆片、新派刺身三点盛（吞拿鱼腩刺身

他他、腌吞拿鱼刺身、吞拿鱼配干味噌），以及吞拿鱼刺身沙律。菜单定价为每位港币 1,888 元。

Nobu Hong Kong 亦将呈献多款罕见特选部位，包括：

- Kamatoro（鱼鲛拖罗）—— 油花丰富，入口柔滑，被视为吞拿鱼最珍贵部位之一
- Nakauchi（中落）—— 取自中骨之间的嫩滑鱼肉，质感细腻、旨味浓郁
- Noten（脑天）—— 位于鱼头顶部的稀有部位，以近乎奶油般的口感

客人可另加港币 468 元，于整个晚宴期间无限享用香槟、清酒、梅酒及啤酒。另设升级单点选择，包括 Legras & Haas, Blanc de Blancs Brut NV（每杯港币 250 元）及北雪大吟釀 YK35 信（每瓶港币 1,580 元）。

*\*以上价格均为港币及须另加一服务费。*

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

按此下载高清图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCTQhJ>

### 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](mailto:jennytszwai.chung@ihg.com)

網址：<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](mailto:alice.wong1@ihg.com)

網址：<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](mailto:micky.lau@ihg.com)

網址：<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。酒店在 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，并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](http://www.regenthotels.com)。