

Nobu Hong Kong 探索日本東北與關東風土  
縣選廚師發辦極致旬味體驗



2026年3月30日（香港特別行政區）- Nobu Hong Kong 呈獻日本縣選廚師發辦系列，誠邀賓客尋味日本東北與關東的當造旬鮮。匠心設計的主廚發辦融合東區優質當造食材與獨特風味，追求簡約輕盈的風格，讓時令食材的天然風味得以純粹展現。

春回東瀛，東北一帶盛產果實，是次菜單亦以當季果物為靈感，巧妙運用青森蘋果及栃木士多啤梨等旬果元素，於海鮮與和牛之間點綴清新層次，平衡濃郁與清雅，勾勒出春日東區特有的風土韻味。

鯉魚配松露乾味噌

嚴選時令初鯉，肉質緊緻細瘦，散發淡雅煙燻香氣，隱約透出草本清韻，配以松露乾味噌，襯托鯉魚本身清冽而純粹的海洋氣息。

海膽忌廉蠶豆凍湯

以日本頂級秋田海膽（與北海道海膽齊名）為主角，搭配清甜的青森蠶豆，主廚首次自家調配成口感綿密、風味清新的凍湯，是春夏季消暑開胃選擇。

青森蘋果高麗菜沙律配螢光魷魚及蘋果豆腐醬

以青森蘋果的清脆香甜，搭配當季的螢光魷魚及獨特的蘋果豆腐醬，口感層次豐富。

特選壽司配清湯

一如以往嚴選當季最新鮮的魚材，著重食材的本味與簡約之美，並佐以清澈的湯品。

茨城縣鮫鱈魚配鮫鱈魚肝味噌汁

靈感源自茨城縣地道始祖鮫鱈魚火鍋，主廚巧妙改以烤焗手法演繹，將鮫鱈魚的鮮味層層鎖住。魚肉厚實細膩、鮮甜飽滿，口感近似龍蝦尾般緊緻彈牙。其後淋上融合味噌與濃郁鮫鱈魚肝製成的特調醬汁，醇厚豐腴，將海洋的鹹鮮滋味悠然延展，餘韻綿長。

### 關東風和牛壽喜燒

傳統關東風格的壽喜燒湯底清雅細緻、甜度平衡，恰如其分地襯托頂級 A5 和牛細膩油花與醇厚肉香。壽喜燒醬汁由主廚自家調配，並融入 Nobu 風格的演繹。

### 櫻花年糕配栃木縣土多啤梨清酒雪葩

洋溢春日氣息的精緻甜品，以淡雅鹽漬櫻花點綴軟糯年糕，花香輕盈，細膩悠長；配以時令栃木縣土多啤梨製成的清酒雪葩，果香清甜，微帶雅緻酒香。

**Nobu Hong Kong** 探索不同日本縣份，捕捉每個縣份最閃耀的時刻——當氣候、傳統與收成完美交織，孕育出日本最令人嚮往的珍稀食材。

日本縣選廚師發辦系列菜單價格：港幣 1,888 元+10%

星期一至日下午 6 時至晚上 11 時（最後點餐時間為晚上 10 時 30 分）

## Nobu Hong Kong 星期六早午餐



**Nobu Hong Kong** 推出全新星期六半自助早午餐，以 Nobu 經典風味結合酒店如電影場景般的維港景致，成就與家人好友共享悠閒時光的理想體驗。

壽司吧呈獻不少於十八款精選沙律、刺身、壽司與卷物，展現豐富而細膩的日式風味層次。主菜方面，賓客可品味深受喜愛的鱈魚西京燒，或火焰 A5 日本和牛；兩者皆以 Nobu 一貫的精緻與雅緻筆觸呈現，為週末注入味覺亮點。

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。

請下載高解像度圖片：<https://flic.kr/s/aHBqjCLUWs>

### 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：[jennytszwai.chung@ihg.com](mailto:jennytszwai.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。酒店榮獲《福布斯旅遊指南》五星評級，並於 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中獲讀者投選為亞洲最佳城市酒店，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)。