

## Nobu Hong Kong 探索日本东北与关东风土 县选厨师发办极致旬味体验



2026年3月30日（香港特别行政区）- Nobu Hong Kong 呈献日本县选厨师发办系列，诚邀宾客寻味日本东北与关东的当造旬鲜。匠心设计的主厨发办融合东区优质当造食材与独特风味，追求简约轻盈的风格，让时令食材的天然风味得以纯粹展现。

春回东瀛，东北一带盛产果实，这次菜单亦以当季果物为灵感，巧妙运用青森苹果及栃木草莓等旬果元素，于海鲜与和牛之间点缀清新层次，平衡浓郁与清雅，勾勒出春日东区特有的风土韵味。

### 鲣鱼配松露干味噌

严选时令初鲣，肉质紧致细瘦，散发淡雅烟熏香气，隐约透出草本清韵，配以松露干味噌，衬托鲣鱼本身清冽而纯粹的海洋气息。

### 海胆忌廉蚕豆冻汤

以日本顶级秋田海胆（与北海道海胆齐名）为主角，搭配清甜的青森蚕豆，主厨首次自家调配成口感绵密、风味清新的冻汤，是春夏季消暑开胃选择。

### 青森苹果卷心菜沙律配荧光鱿鱼及苹果豆腐酱

以青森苹果的清脆香甜，搭配当季的荧光鱿鱼及独特的苹果豆腐酱，口感层次丰富。

### 特选寿司配清汤

一如以往严选当季最新鲜的鱼材，着重食材的本味与简约之美，并佐以清澈的汤品。

### 茨城县安康鱼配安康鱼肝味噌汁

灵感源自茨城县地道始祖安康鱼火锅，主厨巧妙改以烤焗手法演绎，将安康鱼的鲜味层层锁住。鱼肉厚实细腻、鲜甜饱满，口感近似龙虾尾般紧致弹牙。其后淋上融合味噌与浓郁安康鱼肝制成的特调酱汁，醇厚丰腴，将海洋的咸鲜滋味悠然延展，余韵绵长。

### 关东风和牛寿喜烧

传统关东风格的寿喜烧汤底清雅细致、甜度平衡，恰如其分地衬托顶级 A5 和牛细腻油花与醇厚肉香。寿喜烧酱汁由主厨自家调配，并融入 Nobu 风格的演绎。

### 樱花年糕配栃木县草莓清酒雪葩

洋溢春日气息的精致甜品，以淡雅盐渍樱花点缀软糯年糕，花香轻盈，细腻悠长; 配以时令栃木县草莓制成的清酒雪葩，果香清甜，微带雅致酒香。

**Nobu Hong Kong** 探索不同日本县份，捕捉每个县份最闪耀的时刻——当气候、传统与收成完美交织，孕育出日本最令人向往的珍稀食材。

日本县选厨师发办系列菜单价格：港币 1,888 元+10%

星期一至日下午 6 时至晚上 11 时（最后点餐时间为晚上 10 时 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 经典风味结合酒店如电影场景般的维港景致，成就与家人好友共享悠闲时光的理想体验。

寿司吧呈献不少于十八款精选沙律、刺身、寿司与卷物，展现丰富而细腻的日式风味层次。主菜方面，宾客可品味深受喜爱的鳕鱼西京烧，或火焰 A5 日本和牛; 两者皆以 Nobu 一贯的精致与雅致笔触呈现，为周末注入味觉亮点。

客人可登入 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/> 进行订座。如有疑问，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。

请下载高清晰度图片：<https://flic.kr/s/aHBqjCLUWs>

### 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)

网址：<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)

网址：<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)

网址：<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。酒店荣获《福布斯旅游指南》五星评级，并于 2025 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者投选为亚洲最佳城市酒店，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)。