

维港之上呈献布达佩斯匠艺与 Nobu 创意美学
Nobu Hong Kong 迎来 Nobu Budapest 行政总厨 Gábor Schreiner
10 月限定呈献跨地域厨师发办盛宴



2026 年 9 月 9 日（香港特别行政区）— 坐落于[香港丽晶酒店](#)、俯瞰[维多利亚港](#)壮丽景致的 Nobu Hong Kong，将于 2026 年 10 月 5 日至 31 日限时呈献由 Nobu Budapest 行政总厨 Gábor Schreiner 匠心策划的限定厨师发办餐单，成就布达佩斯严谨匠艺与 Nobu 创意美学之间的珍稀对话。

这次限定美饌将于维港景致下唯美呈献，糅合 Nobu 标志性的日式秘鲁料理精髓、中欧风土灵感与时令食材，成就一场关于匠艺、风土与时令的珍稀对话。10 月 5 日至 11 日期间，Gábor 主厨更将亲临香港并坐镇 [Nobu Hong Kong](#)，与本地团队携手演绎其独到料理视野；其限定餐单则将延续至 10 月 31 日，让更多宾客于维港景致下细味这场由布达佩斯延伸至香港的跨地域美食篇章。

作为 Nobu Budapest 具代表性的核心料理人物，Gábor Schreiner 自餐厅开业团队起便参与其中，并于其后带领厨房团队，见证及塑造餐厅多年来的料理演进。Nobu Budapest 于 2010 年开业，是 Nobu 于中欧的首个据点，将享誉全球、揉合日式技艺与秘鲁风味的餐饮哲学带到布达佩斯市中心。

Gábor 主厨拥有多年高级日本料理经验，并曾于 2002 年日本天皇访问匈牙利期间参与高规格餐饮服务；凭借深厚料理功底及对欧洲食材与风土文化的敏锐触觉，他巧妙将 Nobu 经典技法与匈牙利灵感及中欧风土元素交织，呈现细腻精准、层次鲜明而富地域个性的当代料理风格。

Gábor Schreiner 表示：「这次合作是工艺、地域与时令短暂交汇的珍贵时刻。能将 Nobu Budapest 的料理视野带到 Regent Hong Kong，与香港宾客分享我们对食材、风味与待客之道的理解，对我而言别具意义。」



Nobu Budapest 限定厨师发办餐单 每位港币 1,888 元*，以时令食材与创意配搭铺陈多道菜式的味觉旅程，当中包括：

- 金枪鱼腩松露刺身: 丝滑丰腴的拖罗刺身配以浓郁黑松露酱，佐以甜洋葱碎、松露酱及一抹松露油调制而成的甘香酱汁，层次细腻而奢华。
- 鲑鱼刺身配炙烧鸭肝: 轻炙鲑鱼包裹香煎鹅肝，搭配薄脆莲藕片，带来细腻与酥脆交织的口感。佐以芥末味噌香醋酱汁，并融合少许鳗鱼汁，为菜式带来馥郁而甜咸交织的平衡层次。
- 鸭肉饺子及炙烧和牛配熟成帕玛森芝士: 此菜式向鸭肉于匈牙利料理中的经典地位致敬。鸭腿先以鸭油慢煮，再轻炙添上淡淡烟熏香气，切碎后拌入清新辛香的柚子胡椒，包裹于精致饺子皮中，配以柔嫩和牛他他，交织浓郁鲜味与日式清爽气息。

客人亦可从 Nobu Budapest Osusume 精选单点菜单中，品尝多款别具特色的限定创作：

- 帝王蟹 XO 千层酥: 层层香脆细致的地中海酥皮「Brik」，细致包裹奢华帝王蟹蛋黄酱沙律，并以新鲜姜蓉及青柠皮提亮风味。最后佐以香辣鲜味浓郁的 XO 酱，每一口皆交织帝王蟹的天然鲜甜、明亮柑橘清香、细腻辣意与令人难以抗拒的酥脆层次。
- 炙烧和牛黑蒜配熟成帕玛森芝士: 轻炙和牛配以发酵黑蒜及陈年巴马臣芝士薄片，呈现浓郁而多层次的鲜味体验。

为升华整体餐饮体验，宾客可另选以下限定配酒组合：

- Hokusetsu 清酒配搭（每位港币 398 元*）：包括「The Sake」纯米大吟酿 及 越淡丽纯米大吟酿，以清雅酒香衬托菜式的鲜味与细致层次。
- 精选葡萄酒配搭（每位港币 398 元*）：享受两杯由餐饮团队悉心挑选的葡萄酒，巧妙平衡菜单中的欧陆风味与日式料理精髓。

于限定期间，Nobu Hong Kong 诚邀宾客莅临香港丽晶酒店，在维多利亚港醉人景致下，细味由 Gábor Schreiner 匠心策划的限定美饌，展开一场由布达佩斯至香港、由匠艺至风土的味觉对话。

**另加 10% 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 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/aHBqjD4nri>

香港丽晶酒店极致珍饌盛宴

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，请联络：

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

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

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

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。荣获《福布斯旅游指南》五星评级，酒店于 2026 年《Travel + Leisure》World's Best Awards 中获读者票选为亚洲最佳城市酒店第 5 位，并连续第三年蝉联香港最佳城市酒店，同时位列全球 100 家最佳酒店第 29 位。酒店亦在 2026 年《Travel + Leisure》亚太区奢华大奖连续第三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。珍饌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。