

**The Steak House 隆重呈獻全新頂級牛扒
視覺與味覺兼備的週日早午餐**

2023年7月5日（香港特別行政區）— The Steak House 嶄新菜單，呈獻來自世界各地的優質牛扒，務求成為本地其中一間牛扒品種最豐富多樣的扒房，滿足一眾葷食愛好者的欲望。高品質肉類配上創意非凡的時令頭盤，以及世界各地的街頭美食與創新配菜，讓客人品嚐非比尋常的環球風味、牛扒盛宴。此外，由7月2日起，The Steak House 將在週日供應豐盛早午餐，當中包括法式烘焙麵包及點心、新鮮有機時令蔬菜和沙律、精緻熟食冷肉盤、廚師現場即製魚子醬組合和炭烤特色菜餚，帶來難以忘懷的浸沉式美食旅程。

從6月20日起，The Steak House 菜單新加入意大利 Carima 大理石牛、韓牛、日本鹿兒島黑毛和牛。

對於 The Steak House 新菜單的創作靈感，主廚 Amine Errkhis 表示：「我們從世界各地精心挑選頂級牛肉，確保客人可以品嚐到最豐富的獨特菜式。我們精選的優質牛肉源自日本、韓國、澳洲、西班牙、意大利和美國，定能帶來與眾不同的非凡滋味。」

Carima 大理石牛／意大利 —— T 骨與帶骨肉眼扒

Carima 是意大利第一款根據牛隻類型、構造和油花分布評級的牛肉。這種獨特的分級標準確保 Carima 牛肉質素始終如一。所有 Carima 大理石牛均嚴選自意大利／歐洲品種約 16 個月大的母牛，鮮嫩多汁，品質出眾，無論口感或風味也是無與倫比。

韓牛／韓國 —— 西冷與肉眼扒

作為世界上最獨特稀有的優質肉類，韓牛以有如大理石的紋理和獨特風味而享譽國際。有別於一般草飼牛隻，韓牛以各種穀物、粟米、啤酒和發酵松針為主食，其獨特的油脂分布締造出和牛與 USDA prime 牛肉之間的均衡風味。

鹿兒島黑毛和牛／日本 —— 西冷與牛柳

鹿兒島黑毛和牛質地細膩嫩滑，深受食客垂青。其完美的油脂分布和低熔點溫度散發出濃郁鮮甜的味道。

除卻精選牛肉外，新菜單亦包括一系列動人心弦的原木炭烤菜式，當中包括來自美國優質農場出品的 USDA 羊鞍、屬世界上最肥美的豬隻之一——罕見的曼加利察豬斧頭排、煙燻法國走地黃雞伴配烤迷你生菜、煙燻醃大頭菜和紅蔥頭。

作為 80 年代首間引入木炭烤架的扒房，所有經過精心挑選的高品質肉類均以原木炭燒至恰到好處，並在最後兩次翻炙時加入秘製調味料更添滋味。主廚亦以牛脂取代食油烤肉，減少對環境的影響。自選的優質 Nesmuk 刀具無縫切入每一口，讓客人細味優質牛肉的濃郁味道及口感。

精心設計的季節頭盤包括拖羅海膽燉蛋配 Oscietra 魚子醬，西班牙番茄凍湯配挪威龍蝦尾。同時，切勿錯過充滿異國風情的街頭美食，例如中東牛肉串配鵝肝，以及檸汁醃漬新卡里多尼亞水晶藍蝦，以及新靈感配菜墨西哥玉米骨伴辛辣醬科提加乳酪。

主廚 Amine 表示：「除了收集來自世界各地原始農場的訂製牛肉之外，我們亦創造了一系列別處難求的特有國際菜餚，在烹調過程中融入自身風格，呈現菜單上不可或缺的招牌菜式，例如蟹肉餅和牛肉他他，讓客人一嚐異國風味。」牛肉他他、牛骨髓等精緻菜餚上添加經典 PERSEUS 魚子醬，細味這絕妙搭配帶來的味覺享受。

不能錯過由行政糕點總廚 Andy Yeung 對澳洲經典甜品的創意改編 一口感清爽的柑橘蛋白奶油蛋糕，搭配柚子醬、檸檬皮蜜餞、葡萄柚花椒莓和葡萄柚雪葩，讓人一試難忘。

The Steak House 週日早午餐體驗

從 7 月 2 日起，The Steak House 將正式推出與眾不同的週日早午餐，以浸沉式餐飲體驗和高品質肉類迎接美好一天。餐廳同時將提供教人難以抗拒的法式烘焙麵包及點心（新鮮牛角包、朱古力酥餅、各式麵包）、芝士、冷盤、異國風情果醬、堅果和水果。

有機新鮮沙律吧還有更多美食等待客人前來品嚐，當中包括法式餡餅、風味熟食冷肉盤、鵝肝醬、沙律、生肉頭盤、魔鬼蛋、精心挑選的調味品，還有來自法國、西班牙和意大利等地的優質橄欖油、熟成芝士等。

近距離觀賞廚師準備尼迪克蛋配松露荷蘭醬時有如行雲流水的流暢動作，或者一邊與大廚聊天，一邊欣賞他們準備客人自選的 Baeri 魚子醬搭配組合，體會視覺與味覺兼備的浸沉式餐飲體驗。此外，客人也可以享用加拿大龍蝦濃湯，然後細意品嚐精選的炭火燒烤特色主菜，肆意享用甜品櫃內由低至高甜度排列的精緻甜品。

浸沉式早午餐體驗包括一杯香檳、任飲橙汁、汽水和非酒精飲品。成人每位港幣 1,288 元，4 至 11 歲小童每位港幣 888 元。每位成人只需另加港幣 288 元，即可無限暢飲香檳及品酒師搭配的紅白葡萄酒。以上價格另收加一服務費。

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。

請[按此](#)瀏覽新菜單；[按此](#)瀏覽週日早午餐菜單；[按此](#)下載高清圖片。

如欲訂座，請瀏覽 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查詢，請電郵至 dining.regenthk@ihg.com 或致電 +852 2313 2313 聯絡餐廳預訂部。

完

香港麗晶酒店

傳奇蛻變，華麗重生

香港麗晶酒店載譽歸來，為維多利亞港揭開全新華章。數代人的難忘體驗經歷精心改造，華麗蛻變帶來沉浸式的全新樂趣。探索別處難求的專屬秘境，細味低調奢華的生活態度。香港設計大師盧志榮的建築設計既雄偉壯麗又寧靜幽雅，無縫連接我們精心策劃的寫意時光，戲劇性的完美和諧令人怦然心動。香港麗晶酒店為客人提供個人化服務，體驗隨心變幻的私密時光，並肆意奢享珍饈百味，一切晶喜體驗，盡在維多利亞港畔的最佳位置。

<https://hongkong.regenthotels.com/>

關於麗晶®酒店及度假村：自 1970 年創立以來，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。無論是文化紛呈的摩登都市還是碧波蕩漾的千帆之港，麗晶酒店及度假村正於各熱門目的地詮釋極致奢華定義。目前，麗晶酒店及度假村於全球擁有九家開業酒店，其中包括香港、戛納、富國島、重慶、上海、黑山港等城市。未來五年，麗晶酒店及度假村將陸續於巴厘島、聖塔莫尼卡、雅加達、吉隆坡、成都、三亞、上海、深圳、吉達和京都等地籌開十家酒店。詳情及預訂房間可瀏覽 www.regenthotels.com。

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

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

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>

劉穎琛, 市場推廣傳訊副經理

香港麗晶酒店

電話：+852 6337 3465 | 電郵：micky.lau@ihg.com

網址：<https://hongkong.regenthotels.com/>