

**The Steak House 隆重呈献全新顶级牛扒  
视觉与味觉兼备的週日早午餐**

2023年7月5日（香港特别行政区）— The Steak House 崭新菜单，呈献来自世界各地的优质牛扒，务求成为本地其中一间牛扒品种最丰富多样的扒房，满足一众肉食爱好者的欲望。高品质肉类配上创意非凡的时令头盘，以及世界各地的街头美食与创新配菜，让客人品嚐非比寻常的环球风味、牛扒盛宴。此外，由7月2日起，The Steak House 将在週日供应丰盛早午餐，当中包括法式烘焙麵包及点心、新鲜有机时令蔬菜和沙律、精緻熟食冷肉盘、厨师现场即製鱼子酱组合和炭烤特色菜餚，带来难以忘怀的浸沉式美食旅程。

从6月20日起，The Steak House 菜单新加入意大利 Carima 大理石牛、韩牛、日本鹿儿岛黑毛和牛。

对于 The Steak House 新菜单的创作灵感，主厨 Amine Errkhis 表示：「我们从世界各地精心挑选顶级牛肉，确保客人可以品嚐到最丰富的独特菜式。我们精选的优质牛肉源自日本、韩国、澳洲、西班牙、意大利和美国，定能带来与众不同的非凡滋味。」

**Carima 大理石牛／意大利 —— T 骨与带骨肉眼扒**

Carima 是意大利第一款根据牛隻类型、构造和油花分布评级的牛肉。这种独特的分级标准确保 Carima 牛肉质素始终如一。所有 Carima 大理石牛均严选自意大利／欧洲品种约 16 个月大的母牛，鲜嫩多汁，品质出众，无论口感或风味也是无与伦比。

**韩牛／韩国 —— 西冷与肉眼扒**

作为世界上最独特稀有的优质肉类，韩牛以有如大理石的纹理和独特风味而享誉国际。有别于一般草饲牛隻，韩牛以各种穀物、粟米、啤酒和发酵松针为主食，其独特的油脂分布缔造出和牛与 USDA prime 牛肉之间的均衡风味。

**鹿儿岛黑毛和牛／日本 —— 西冷与牛柳**

鹿儿岛黑毛和牛质地细腻嫩滑，深受食客垂青。其完美的油脂分布和低熔点温度散发出浓郁甜甜的味道。

除却精选牛肉外，新菜单亦包括一系列动人心弦的原木炭烤菜式，当中包括来自美国优质农场出品的 USDA 羊鞍、属世界上最肥美的猪隻之一——罕见的曼加利察猪斧头排、烟燻法国走地黄鸡伴配烤迷你生菜、烟燻腌大头菜和红葱头。

作为 80 年代首间引入木炭烤架的扒房，所有经过精心挑选的高品质肉类均以原木炭烧至恰到好处，并在最后两次翻炙时加入秘製调味料更添滋味。主厨亦以牛脂取代食油烤肉，减少对环境的影响。自选的优质 Nesmuk 刀具无缝切入每一口，让客人细味优质牛肉的浓郁味道及口感。

精心设计的季节头盘包括拖罗海胆炖蛋配 Oscietra 鱼子酱，西班牙番茄冻汤配挪威龙虾尾。同时，切勿错过充满异国风情的街头美食，例如中东牛肉串配鹅肝，以及柠汁醃渍新卡里多尼亚水晶蓝虾，以及新灵感配菜墨西哥玉米骨伴辛辣酱科提加乳酪。

主厨 Amine 表示：「除了收集来自世界各地原始农场的订製牛肉之外，我们亦创造了一系列别处难求的特有国际菜餚，在烹调过程中融入自身风格，呈现菜单上不可或缺的招牌菜式，例如蟹肉饼和牛肉他他，让客人一嚐异国风味。」牛肉他他、牛骨髓等精緻菜餚上添加经典 PERSEUS 鱼子酱，细味这绝妙搭配带来的味觉享受。

不能错过由行政糕点总厨 Andy Yeung 对澳洲经典甜品的创意改编 一口感清爽的柑橘蛋白奶油蛋糕，搭配柚子酱、柠檬皮蜜饯、葡萄柚花椒莓和葡萄柚雪葩，让人一试难忘。

### **The Steak House 週日早午餐体验**

从 7 月 2 日起，The Steak House 将正式推出与众不同的週日早午餐，以浸沉式餐饮体验和高品质肉类迎接美好一天。餐厅同时将提供教人难以抗拒的法式烘焙麵包及点心（新鲜牛角包、朱古力酥饼、各式麵包）、芝士、冷盘、异国风情果酱、坚果和水果。

有机新鲜沙律吧还有更多美食等待客人前来品嚐，当中包括法式馅饼、风味熟食冷肉盘、鹅肝酱、沙律、生肉头盘、魔鬼蛋、精心挑选的调味品，还有来自法国、西班牙和意大利等地的优质橄榄油、熟成芝士等。

近距离观赏厨师准备尼迪克蛋配松露荷兰酱时有如行云流水的流畅动作，或者一边与大厨聊天，一边欣赏他们准备客人自选的 Baeri 鱼子酱搭配组合，体会视觉与味觉兼备的浸沉式餐饮体验。此外，客人也可以享用加拿大龙虾浓汤，然后细意品嚐精选的炭火烧烤特色主菜，肆意享用甜品柜内由低至高甜度排列的精緻甜品。

浸沉式早午餐体验包括一杯香槟、任饮橙汁、汽水和非酒精饮品。成人每位港币 1,288 元，4 至 11 岁小童每位港币 888 元。每位成人只需另加港币 288 元，即可无限畅饮香槟及品酒师搭配的红白葡萄酒。以上价格另收加一服务费。

### **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。

请[按此](#)浏览新菜单；[按此](#)浏览週日早午餐菜单；[按此](#)下载高清图片。

如欲订座，请浏览 <https://hongkong.regenthotels.com/>。

如有查询，请电邮至 [dining.regenthk@ihg.com](mailto:dining.regenthk@ihg.com) 或致电 +852 2313 2313 联络餐厅预订部。

完

## 香港丽晶酒店

传奇蜕变，华丽重生

香港丽晶酒店载誉归来，为维多利亚港揭开全新华章。

数代人的难忘体验经历精心改造，华丽蜕变带来沉浸式的全新乐趣。

探索别处难求的专属秘境，细味低调奢华的生活态度。

香港设计大师卢志荣的建筑设计既雄伟壮丽又宁静幽雅，

无缝连接我们精心策划的写意时光，戏剧性的完美和谐令人怦然心动。

香港丽晶酒店为客人提供个人化服务，体验随心变幻的私密时光，并肆意奢享珍馐百味，一切晶喜体验，尽在维多利亚港畔的最佳位置。

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

**关于丽晶®酒店及度假村：**自 1970 年创立以来，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。无论是文化纷呈的摩登都市还是碧波荡漾的千帆之港，丽晶酒店及度假村正于各热门目的地诠释极致奢华定义。目前，丽晶酒店及度假村于全球拥有九家开业酒店，其中包括香港、戛纳、富国岛、重庆、上海、黑山港等城市。未来五年，丽晶酒店及度假村将陆续于巴厘岛、圣塔莫尼卡、雅加达、吉隆坡、成都、三亚、上海、深圳、吉达和京都等地筹开十家酒店。详情及预订房间可浏览 [www.regenthotels.com](http://www.regenthotels.com)。

如欲了解更多详情，请联络：

**锺子慧, 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, 市场推广传讯副经理**

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/>