

享誉国际的 Nobu Hong Kong 于维港海畔  
香港丽晶酒店再续传奇



2023 年 10 月 1 日 ( 香港特别行政区 ) —— 经历华丽蜕变的香港丽晶酒店陆续推出更多沉浸式体验。而令人期待已久，由松久信幸先生 ( Nobu Matsuhisa ) 领军的 Nobu 将正式回归酒店的珍饈盛宴列表。松久先生身兼星级餐厅主理人、作家以及顶级日本料理代表人物，其丰富阅历定能为 Nobu 续写精彩篇章。

香港丽晶酒店经历全面改造后，Nobu Hong Kong 将重返酒店俯瞰维港全景和绚丽天际线的位置，并以顶级食材创制出揉合秘鲁元素的日本料理，为食客带来视觉与味觉的双重感官飨宴。客人在轻松且活力充沛的氛围下，以壮丽的维港海畔 景色为背景，体验日本文化引以为傲的 Omotenashi ( おもてなし ) 款待精神。

享负盛名的 Nobu 招牌菜肴包括的鳕鱼西京烧、油甘鱼刺身配南美辣椒、金枪鱼腩他他伴鱼子酱，入口速溶的新派刺身和岩虾天妇罗配香辣忌廉汁，将精彩回归餐单选项再次唤醒食客味蕾。松久先生以在秘鲁生活时感受的南美风情为灵感引子创作了具标志性的“Nobu 风格”美食，独特风格完美呈现在其备受喜爱的经典菜式如秘鲁风味刺身、南美式沙律，还有帝王蟹天妇罗配甜醋酱油汁等。Nobu 经典系列菜式均采用源自本地供货商的时令优质食材，以职人匠心烹调而成。当中会席料理套餐 ( Omakase ) 更包罗丰富多彩的滋味佳肴，充分展现 Nobu 美饈奥妙。这款匠心设计的会席料理集合 Nobu 的经典菜式，并透过特意设计的餐具瓷器将鲜甜旨味与醉人口感巧妙地呈现于食客眼前。

餐厅特制鸡尾酒以及由北雪酒造专为 Nobu 酿造的顶级清酒与美食互相辉映，与此同时北雪清酒配以竹制酒瓶和杯子冷藏享用与 Nobu 的灵感菜肴结合使体验倍感难忘。餐厅还提供丰富的葡萄餐酒选择，当中包括 Nobu 自家品牌的索诺玛县松久莎当妮 ( Matsuhisa Chardonnay )、纳帕谷的松久赤霞珠 ( Matsuhisa Cabernet Sauvignon )，以及由 Louis de Sacy 家族拥有的法国特级葡萄园出产的 Nobu 自家品牌香槟。

香港丽晶酒店总经理沈滔彬表示：「我们很高兴 Nobu 于酒店隆重开幕之时，重返华丽蜕变后的香港丽晶酒店。贵为酒店珍饈盛宴的中流砥柱，Nobu 的沉浸式感官体验超越八珍玉食本身的无穷滋味。凭借享誉全球的名声、精致独到且创新出尘的菜式，实属客人梦寐以求的餐饮圣地。」

松久先生补充：「Nobu Hong Kong 是我在亚洲唯一一家第二度开幕的餐厅，在我心中的地位超然。我很高兴能在此地标重新开业，同时期待看到它的成长。」Nobu 于 2006 年在香港丽晶酒店隆重开幕，属 Nobu 全球的第六家分店，也是除日本以外首家位于亚洲的 Nobu 餐厅。

为筹备开幕，Nobu Hong Kong 邀请欧伟邦 Jason 担任行政总厨，重新掌管餐厅。这位出生于美国的大厨曾在当地接受经典西餐培训。2007 年加入 Nobu 57 时，他在现代日式与亚洲烹饪方面已独当一面。随后，Jason 先后在杜拜和北京 Nobu 的开业团队中工作，并两度于香港洲际酒店 Nobu 任职。此外，他亦曾担任上海一家豪华酒店的日本餐厅大厨，并曾管理多家本地的独立餐厅，其中更包括五星级酒店的日本餐厅。

### 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。

### Nobu 餐厅简介

享誉国际的日本餐厅 Nobu 于 1994 年由总厨松久信幸与知名演员罗拔·迪尼路、制片人 Meir Teper 及餐厅老板 Drew Nieporent 共同创办，以创新出尘的新派日本料理而闻名于世。

自首家旗舰餐厅于纽约开幕以来，Nobu 如今已成为在全球拥有 51 家餐厅的餐饮帝国，业务横跨五大洲，国际分店网络遍布伦敦、东京、香港、米兰、巴哈马、墨尔本、杜拜、开普敦、墨西哥城、布达佩斯、柏斯、蒙地卡罗、吉隆坡、马尼拉、多哈、马贝拉、伊维萨岛、洛斯卡沃斯、巴塞隆拿、黑山、华沙、巴布达岛、悉尼、伊斯坦堡、吉达、新加坡、圣托里尼和马拉喀什，并在美国拉斯韦加斯、马里布、迈阿密海滩、达拉斯、圣地亚哥、洛杉矶、印第安泉、拉奈岛、新港滩、帕罗奥图、华盛顿特区、侯斯顿、史考兹谷、芝加哥、大西洋城和亚特兰大等主要城市均设有分店。

Nobu 以其不朽气派，还有不断为经典美食注入崭新元素的创意，持续获得全球美食爱好者的垂青。欢迎浏览 [noburestaurants.com](http://noburestaurants.com)，或在 Twitter、Instagram 或 Facebook 上关注 @NobuRestaurants 以进一步了解详情。

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。

请点击[此处](#)下载高解像度图片。关注我们 [@NobuHongKong](https://www.instagram.com/NobuHongKong)。

## 附加资料

### 享誉国际的 Nobu Hong Kong 于维港海畔 香港丽晶酒店再续传奇

营业时间： 晚餐：下午 6 时至晚上 11 时（最后下单时间：晚上 10 时 30 分）  
\*营业时间如有更改，恕不另行通知。

服装要求： 优雅休闲  
请勿穿着运动装（包括背心、运动裤和运动紧身裤）或泳池装束（包括人字拖、沙滩凉鞋和塑料鞋）。男士请穿有袖上衣、长裤及包趾鞋。

可容纳： 140 人

私人厢房： 1 间（最多可容纳 14 人）  
\*另设最低消费。

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

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](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)

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

## 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利岛、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)。