

Nobu Hong Kong
资料概览

关于 Nobu Hong Kong

揉合秘鲁元素的 **NOBU** 风格日本料理

Nobu 正式回归香港丽晶酒店的珍饈盛宴列表，由星级餐厅主理人、作家以及顶级日本料理代表人物松久信幸先生（Nobu Matsuhisa）领军，呈献揉合秘鲁元素的日本料理。

Nobu Hong Kong 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，入口即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。

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。

菜系

揉合秘鲁元素的日本料理

关于松久信幸

松久信幸先生，星级餐厅主理人、作家以及顶级日本料理代表人物，出生于日本埼玉县，曾于东京新宿的寿司店松荣鮨习艺多年。松久先生在二十四岁时移居秘鲁经营自己的寿司店，在秘鲁饮食文化熏陶下，结合日本料理，创造出受欢迎的“Nobu 风格”。

主厨

欧伟邦 (Jason Au)

香港出生的 Jason 在美国获得发展机会，并接受正规的西餐培训。2007 年加入位于纽约的 Nobu 57，在现代日本和亚洲美食之间找到自身独特的定位，累积博大精深的餐饮经验后亮丽夺目。他曾在杜拜和北京的 NOBU 餐厅开业团队中工作，并两度在香港洲际酒店的 NOBU 任职。除了展现惊人创意，Jason 还将西方烹饪技术与日本食材和风味相融合，创造出崭新的现代亚洲

美食，因而备受讚誉。此外，他亦在数家香港餐厅担任主厨，更曾在位于香港半岛酒店内的钜 Kushiro 担任行政总厨。现在，他再次重返“老家”，为重新开业的 NOBU 团队掌舵。

可容纳	主餐区 109 人 私人厢房 16 人
服装	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。
付款方式	现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡
营业时间	晚餐 下午 6 时至晚上 11 时 （最后点餐时间为晚上 10 时 30 分） *营业时间如有更改，恕不另行通知。
地址	香港九龙梳士巴利道 18 号 香港丽晶酒店二楼
电话	+852 2313 2313
电邮	dining.regenthk@ihg.com
网址	https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/nobu-hongkong/
Instagram	@nobuhongkong
Facebook	@nobuhongkong