

**Nobu Hong Kong**  
資料概覽

關於 **Nobu Hong Kong**

揉合秘魯元素的 **NOBU** 風格日本料理

**Nobu** 正式回歸香港麗晶酒店的珍饈盛宴列表，由星級餐廳主理人、作家以及頂級日本料理代表人物松久信幸先生（**Nobu Matsuhisa**）領軍，呈獻揉合秘魯元素的日本料理。

**Nobu Hong Kong** 重返酒店俯瞰維港全景和絢麗天際線的位置，並以頂級食材創製出揉合秘魯元素的日本料理，為食客帶來視覺與味覺的雙重感官饗宴。客人在輕鬆且活力充沛的氛圍下，以壯麗的維港海畔 景色為背景，體驗日本文化引以為傲的 **Omotenashi**（おもてなし）款待精神。

享負盛名的 **Nobu** 招牌菜餚包括的鱈魚西京燒、油甘魚刺身配南美辣椒、金槍魚腩他他伴魚子醬，入口即溶的新派刺身和岩蝦天婦羅配香辣忌廉汁，將精彩回歸餐單選項再次喚醒食客味蕾。松久先生以在秘魯生活時感受的南美風情為靈感引子創作了具標誌性的“**Nobu 風格**”美食，獨特風格完美呈現在其備受喜愛的經典菜式如秘魯風味刺身、南美式沙律，還有帝王蟹天婦羅配甜醋醬油汁等。

餐廳特製雞尾酒以及由北雪酒造專為 **Nobu** 釀造的頂級清酒與美食互相輝映，與此同時北雪清酒配以竹製酒瓶和杯子冷藏享用與 **Nobu** 的靈感菜餚結合使體驗倍感難忘。

菜系

揉合秘魯元素的日本料理

關於松久信幸

松久信幸先生，星級餐廳主理人、作家以及頂級日本料理代表人物，出生於日本埼玉縣，曾於東京新宿的壽司店松榮鮨習藝多年。松久先生在二十四歲時移居秘魯經營自己的壽司店，在秘魯飲食文化薰陶下，結合日本料理，創造出受歡迎的“**Nobu 風格**”。

主廚

歐偉邦 (Jason Au)

香港出生的 Jason 在美國獲得發展機會，並接受正規的西餐培訓。2007 年加入位於紐約的 **Nobu 57**，在現代日本和亞洲美食之間找到自身獨特的定位，累積博大精深的餐飲經驗後亮麗奪目。他曾在杜拜和北京的 **NOBU** 餐廳開業團隊中工作，並兩度在香港洲際酒店的 **NOBU** 任職。除了展現驚人

創意，Jason 還將西方烹飪技術與日本食材和風味相融合，創造出嶄新的現代亞洲美食，因而備受讚譽。此外，他亦在數家香港餐廳擔任主廚，更曾在位於香港半島酒店內的釧 Kushiro 擔任行政總廚。現在，他再次重返「老家」，為重新開業的 NOBU 團隊掌舵。

可容納	主餐區 私人廂房	109 人 16 人
服裝	優雅休閒：請勿穿著運動裝（包括背心、運動褲和運動緊身褲）或泳池裝束（包括人字拖、沙灘涼鞋和塑料鞋）。男士請穿有袖上衣、長褲及包趾鞋。	
付款方式	現金、Visa 卡、萬事達卡、美國運通卡	
營業時間	晚餐 下午 6 時至晚上 11 時 (最後點餐時間為晚上 10 時 30 分) *營業時間如有更改，恕不另行通知。	
地址	香港九龍梳士巴利道 18 號 香港麗晶酒店二樓	
電話	+852 2313 2313	
電郵	<a href="mailto:dining.regenthk@ihg.com">dining.regenthk@ihg.com</a>	
網址	<a href="https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/nobu-hongkong/">https://hongkong.regenthotels.com/zh-hant/dining-destination/nobu-hongkong/</a>	
Instagram	<a href="https://www.instagram.com/nobuhongkong">@nobuhongkong</a>	
Facebook	<a href="https://www.facebook.com/nobuhongkong">@nobuhongkong</a>	