

The Steak House
资料概览

关于 The Steak House

无肉不欢及美酒爱好者的天堂

团队严选来自世界各地的精品供应商合作，搜罗一系列高品质肉类入馔，坚持沿用传统木炭烤架进行烤制，配搭精心设计的沙律吧，以全新角度构建独一无二的体验；酒单方面则主打一些全球最佳的大瓶装葡萄酒，将会为爱好肉类及葡萄酒的食客打造极致奢华的珍饈盛宴。

菜系

扒房

行政糕点总厨

杨焯贤

技艺精湛的杨焯贤 (Andy Yeung) 在创作精致甜点方面极具现代天赋和创造力。他先后在怡东酒店、澳门威尼斯人酒店和香港万豪酒店 (JW 万豪酒店、喜来登酒店和瑞吉酒店) 的糕饼房中钻研厨艺，并逐步晋升。他创新出尘的甜品不单美味可口且极具美感，尽显无穷的想像力，堪称视觉杰作。

无论是充满艺术感的摆盘甜点、别致精美的“花色小蛋糕”，还是令人印象深刻的朱古力展品，无一不映照出 Andy 的非凡创意和满腔热情，同时展示他从实际经验，以及从现代法式糕点、朱古力制作及糖艺等正式训练中所培养的精湛技能。

作为香港厨艺国家队的主要成员、教练和导师，他曾参加各个世界厨艺赛事，为团队赢得了国际认可和无数奖项。

主厨

Amine Errkhis

Amine 于摩洛哥出生及成长，并在卡萨布兰卡的 La Maison du Gourmet 和 La Phare 萌生对烹饪的热情。他曾在 Kasai 与主厨 Rob Shipman 合作，习得精致菜餚的奥妙之处。及后，他在 Savoy Le Grand Hotel Marrakesh 成为 Buddha Bar 的副主厨，并加入 Dining Concepts 集团的摩洛哥酒吧餐厅 Lilya，带来改变一生的经历。他亦曾在多家餐饮机构担任烹饪职位，包括 ALTO Bar & Grill、Gordon Ramsay 的 Bread Street Kitchen 和他担任主厨的 Bistecca Italian Steak House。作为香港 American Club 的主厨，他进一步丰富自己的烹饪经验。掌握精湛烹饪技巧与渊博知识的 Amine，对与食品和本地农产品相关的文化和传统均充满热情。

精选肉类推荐

The Steak House 团队严选来自世界各地的精品农场，务求为客人挑选全球最好的肉类。获选的农场不仅供应最优质的肉类和最佳的部位，更为每款肉类提供完整的追溯背景，令其饲养过程一目了然。每个农场均拥有独特的故事及特色，但态度均与香港丽晶酒店如出一辙，坚持追求卓越的品质、产品的一致性及负责任的采购过程，缺一不可。严选的肉类均会根据需要在餐厅内的熟成柜中进行熟成，让客人可以随意拣选其心头好，选择他们理想的牛排，于传统木炭烤架上进行烤制。

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只类型、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。

El Capricho 农场／西班牙

(**The Steak House** 独家供应的部位：带骨肉眼 **Chuleton Rib Eye**)

José Gordón 是世界知名的饲养专家及肉商，他专门饲养历史悠久的伊比利亚品种的牛只，然后再于西班牙西北部莱昂省的 **Jiménez de Jamuz** 餐厅中进行熟成。

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。有别于一般草饲牛只，韩牛以各种谷物、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。

乌山农场／日本

乌山农场成立于 1948 年，其和牛在日本群马县赤城山的原始环境中出生及成长。当中备受推崇的乌山“**Umami**”和牛更是品牌团队经过多年研究和透过专业设备评估下的成果，其和牛中的鲜嫩肉味及质量均有所保证。

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鲜甜的味道。

美国农业部 **USDA** 认证超级极佳级牛肉／美国

(**The Steak House** 独家供应)

The Steak House 供应美国农业部认证最高级别的牛肉部位，拥有顶级的大理石油花之余，散发坚果及浓郁的鲜牛味。美国境内只有 2.5% 的牛只

有资格被评为极佳级，其中排名前 20%的牛只才有资格达到超级极佳级水平。

餐酒概念

客人可以于 The Steak House 品尝到一些世界上最上乘的葡萄酒，例如“Château Lafite Rothschild”、“Domaine de La Romanée-Conti”、“Opus One”或“Krug”等。另外“The Steak House”更是本地首间以大瓶装红酒供应单杯点葡萄酒的餐厅。除此之外，客人亦可以深入探索一系列精品烈酒品牌的故事，当中包括以设计时尚的酒吧手推车情牵与客人面前的“Michters Rye Whiskey”。

室内设计

Bar Studio

室内设计理念

The Steak House 由 Bar Studio 负责室内设计，採用华丽高贵的酒红和木炭色调，并以铜色与金色作点缀，展现出干练的现代风格以及俱乐部氛围。室内装潢採用皮革、麂皮和木材饰面，当中包括以日本传统烧木技术为风格的炭化木板，不仅充满质感，同时更为空间增添温暖。此外，垂直镜面的设计反射和突显维多利亚港及香港天际线的壮丽景色。从酒窖可以看到开放式展示厨房，裡面设有极具代表性的木炭烤架，旁边是内裡装有肉类和新鲜蔬菜的展示冰箱，让厨师能在此大显身手。私人包厢设有壁炉和酒吧，别具了诱人和欢乐气氛。

可容纳

主餐区	90 人
私人厢房	最多可容纳 18 人 (设最低消费)

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(包括拖鞋、沙滩凉鞋和塑胶鞋)。午餐时段，男士可穿及膝短裤和运动鞋，惟需穿着有袖上衣及包趾鞋。晚餐时段，男士请穿长裤。

私人宴會

The Steak House 可供举行私人晚宴，请联络餐厅作进一步查询。

付款方式

现金、Visa 卡、万事达卡、美国运通卡

营业時間

晚餐

每日：晚上 6 时至 11 时

(最后点餐时间 (食物) 晚上 10 时 30 分 / (饮品) 晚上 10 时 45 分)

周日早午餐

上午 11 时 30 分至下午 2 时 20 分

(最后点餐时间 (食物) 下午 2 时 / (饮品) 下午 2 时 15 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
香港丽晶酒店地下

電話

+852 2313 2313

電郵 dining.regenthk@ihg.com

網址 <https://hongkong.regenthotels.com/zh-hans/dining-destination/the-steak-house/>

Instagram [@thesteakhousehk](https://www.instagram.com/thesteakhousehk)

Facebook [@thesteakhousehk](https://www.facebook.com/thesteakhousehk)