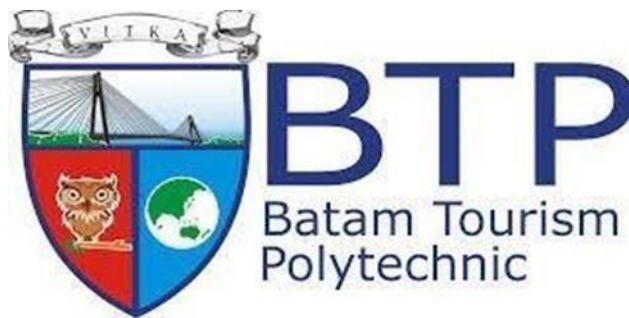


LAPORAN PRAKTIK KERJA NYATA
REGENT HOTEL HONG KONG

THE STEAK HOUSE



Disusun Oleh:

THERESIA NATALIE

2021020036

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN
POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

2025

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI

Laporan *On the Job Training*

RESTAURANT DEPARTMENT

REGENT HOTEL HONG KONG

Telah disetujui dan disahkan oleh:

Human Resource Department
Regent Hotel Hong Kong



Mandy Wong

Restaurant Manager
Regent Hotel Hong Kong



Luke Luk

Koordinator Kerja
Politeknik Pariwisata Batam



Amelia Teresa, S.Pd.

NIK. 24074056

Batam, 23 Juli 2025

Mengetahui,

Ketua Program Studi



Dr. Rezki Athandi M.M.Par

NIDN: 1030089101

LEMBAR PENGESAHAN

PROGRAM STUDI MANAJEMEN TATA HIDANGAN

POLITEKNIK PARIWISATA BATAM

Telah diujikan pada tanggal: 04 Agustus 2025

Telah diperiksa pada tanggal: 04 Agustus 2025

Telah disahkan pada tanggal: 04 Agustus 2025

Pembimbing Laporan



Tito Pratama, M.Par
NIDN. 100300590001

Penyusun Laporan



Theresia Natalie
NIM. 2021020036

KATA PENGANTAR

Dengan memanjatkan segala puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan kasih, dan sayang-Nya, sehingga dengan izin dan karunia nya penulis dapat menyelesaikan kegiatan Praktik kerja nyata ini di *Regent Hotel Hong Kong* selama 6 bulan dengan baik dan lancar. Tujuan membuat laporan ini disusun adalah untuk memenuhi salah satu persyaratan dalam menyelesaikan Praktik kerja nyata bagi para mahasiswa Politeknik Pariwisata Batam dari program studi Manajemen Tata Hidangan.

Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak atas segala bantuan, bimbingan, serta pengarahan yang telah diberikan kepada penulis selama penulisan laporan ini. Oleh karena itu penulis ingin mengucapkan terima kasih antara lain kepada yang terhormat:

1. Ibu Siska Amelia Maldin, M.Pd, sebagai Direktur Politeknik Pariwisata Batam.
2. Bapak Dr. Dr. Rezki Alhamdi, M.M.Par, selaku Ketua Program Studi Manajemen Tata Hidangan Politeknik Pariwisata Batam.
3. Bapak Tito Pratama, M.Par, selaku Dosen Pembimbing yang telah banyak memberikan masukan, saran, dan bimbingan selama penyusunan dan penulisan laporan ini.
4. Luke Luk, selaku Restaurant Manager yang telah memberikan banyak masukan saran serta informasi kepada penulis selama masa Praktik kerja nyata.
5. Seluruh dosen Manajemen Tata Hidangan yang telah memberikan bimbingan selama penulisan laporan ini.
6. Pihak karyawan, karywan dan lainnya yang telah banyak membantu dalam pelaksanaan Praktik kerja nyata di Regent Hotel Hong Kong.
7. Kedua orang tua dan keluarga yang senantiasa melimpahkan doa dan dukungan yang tiada hentinya bagi penulis untuk menyelesaikan laporan ini.
8. Seluruh teman-teman seperjuangan dan kakak – kakak senior Manajemen Tata Hidangan yang telah memberi motivasi, semangat, masukan, dan kritik yang berarti bagi penulis dalam menyelesaikan laporan ini.

9. Semua pihak yang telah membantu secara langsung maupun tidak langsung dalam kelancaran penyusunan laporan ini.
10. Penulis berharap semoga laporan ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya, khususnya mahasiswa/i Politeknik Pariwisata Batam.

Batam, 23 Juli 2025



Theresia Natalie

NIM. 2021020036

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN INDUSTRI	ii
LEMBAR PENGESAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
BAB I.....	0
PENDAHULUAN.....	0
A. Latar Belakang	0
B. Tujuan On the Job Training	2
C. Manfaat <i>On the Job Training</i>	2
D. Identitas Hotel	3
E. Tempat Dan Waktu Pelaksanaan.....	4
BAB II	5
TINJAUAN UMUM.....	5
A. Sejarah Regent Hotel Hong Kong	5
B. Fasilitas Regent Hotel Hong Kong	5
C. Struktur Organisasi	9
BAB III.....	12
A. Pelaksanaan Kerja.....	12
B. Tugas <i>Outlet</i>	12
C. Faktor Pendukung dan Penghambat.....	13
BAB IV	14
A. Kesimpulan	14
B. Saran	14
LAMPIRAN.....	16

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Regent Hotel Hong Kong	3
Gambar 2. 1 Lai Ching Heen	5
Gambar 2. 2 The Steak House.....	5
Gambar 2. 3 <i>Harbourside</i>	6
Gambar 2. 4 The Lobby Lounge	6
Gambar 2. 5 Nobu	6
Gambar 2. 6 Qura Bar	7
Gambar 2. 7 Harbour View Room.....	7
Gambar 2. 8 Infinity Pool.....	8
Gambar 2. 9 <i>Regent Club</i>	8

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia perindustrian di Indonesia pada saat ini semakin pesat, salah satunya pada dunia Industri Perhotelan. Hal tersebut berdampak dari berkembangnya tempat wisata di Indonesia yang dapat mendatangkan para wisatawan baik dari dalam negeri maupun luar negeri, sehingga membuat banyak sekali pelaku usaha memilih untuk bergelut dan bersaing pada dunia perhotelan. Para wisatawan secara tidak langsung akan membutuhkan tempat tinggal sementara dan tempat yang dituju adalah hotel.

Selain dunia perindustrian dunia pendidikan di Indonesia juga sangat maju dan berkualitas karena semakin berkembangnya zaman. Oleh karena itu peranan dunia pendidikan ikut serta mendukung segala aspek dalam dunia perindustrian untuk memberikan pemikiran dan karya nyata dalam membangun bangsa dan negara. Dampak dari keterikatan dunia pendidikan dan industri tersebut akan membangun sumber daya manusia yang unggul dan kompetitif dalam persaingan dunia usaha. Untuk itu sangat penting diperlukan tenaga kerja yang memiliki keahlian profesional untuk menghadapi perkembangan dan persaingan di dunia pekerjaan baik pada masa sekarang maupun masa yang akan datang.

Salah satu kontribusi dunia pendidikan terhadap dunia perindustrian saat ini adalah dengan adanya praktik kerja nyata yang diberikan oleh dunia pendidikan. Pelaksanaan praktik kerja nyata yang dilakukan oleh mahasiswa yang merupakan salah satu kurikulum atau program kampus di Politeknik Pariwisata Batam termasuk jurusan *Food and Beverage Management*, dimana program ini program yang sangat membantu mahasiswa dalam meningkatkan pengetahuan yang diperoleh selama berada di akademi dan akan siap ikut serta dalam mengsosialisasikan dan mengaplikasikan ilmu pengetahuan yang mereka peroleh di akademi tersebut untuk diterapkan di dunia perindustrian.

B. Tujuan *On the Job Training*

Adapun tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Mempraktikkan serta mengembangkan teori yang didapat di kampus ke ruang lingkup kerja nyata melalui *On the Job Training*.
2. Mengetahui ruang lingkup, tugas dan tanggung jawab di tempat kita melakukan Praktik kerja nyata sesuai *section* nya masing-masing.
3. Untuk mengetahui pemahaman lebih tentang *Food & Beverage Service* dan *Food & Beverage Product* khususnya di Hotel.
4. Mengetahui ruang lingkup perhotelan.
5. Untuk mengetahui tugas-tugas seorang karyawan F&B di hotel.
6. Memberikan gambaran bagi penulis mengenai bagaimana cara bekerja yang baik dan benar, sesuai dengan pendidikan yang didapat di dunia pendidikan atau akademi.
7. Memperluas pengetahuan dan keterampilan mahasiswa dalam industri pariwisata. Melatih mental, sikap disiplin, dan tanggung jawab.
8. Mengetahui prosedur kerja seorang F&B dalam melayani tamu.
9. Menambah wawasan, pengalaman dan pertemanan.
10. Melatih kerjasama dalam team.

C. Manfaat *On the Job Training*

Adapun manfaat dari praktek kerja industri ini adalah:

1. Manfaat bagi Mahasiswa
 - a. Penulis dapat mengaplikasikan dan meningkatkan ilmu yang diperoleh di hotel.
 - b. Menambah wawasan setiap mahasiswa mengenai dunia industri hotel. Menambah dan meningkatkan keterampilan serta keahlian dibidang praktek.
2. Manfaat bagi Kampus
 - a. Meningkatkan hubungan kerjasama antara perguruan tinggi dengan lembaga perhotelan.
 - b. Program praktek kerja nyata dapat menjadi media promosi lembaga institusi kerja.

- c. Untuk dapat mengetahui sejauh mana pemahaman siswa terhadap praktek yang di lakukan di lingkungan hotel.
3. Manfaat Bagi Hotel
- a. Dapat menjalin hubungan baik dengan lembaga pendidikan khususnya Politeknik Pariwisata Batam. Sehingga semakin dikenal oleh lembaga pendidikan sebagai pemasok tenaga kerja.
 - b. Memperoleh tenaga – tenaga kerja baru dari lembaga pendidikan melalui mahasiswa yang sedang dan telah melakukan praktek kerja lapangan yang telah diberikan di sekolah dengan kenyataan yang di dapat di industri.

D. Identitas Hotel

Nama Perusahaan : Regent Hotel Hong Kong
Lokasi Perusahaan : 18 Salisbury Rd, Tsim Sha Tsui, Hong Kong
Telepon : +852 2313 2313
Email : Hongkong@regenthotels.com
Website : <https://www.regenthotels.com/regent-hong-kong>



Sumber: <https://www.regenthotels.com/regent-hong-kong>

Gambar 1. 1 Logo Regent Hotel

E. Tempat Dan Waktu Pelaksanaan

Periode masa *On the Job Training* atau Praktik kerja nyata adalah selama 6 bulan, yang dimulai dari 09 Januari 2025 sampai dengan 31 Juni 2025. Yang bertempat di Regent Hotel Hong Kong, di *department Food and Beverage* (F&B).

Dalam melaksanakan Praktik kerja nyata di Regent Hotel Hong Kong, Penulis ditempatkan di seluruh section yang terdapat di *Food and Beverage Department*, yaitu di *The Steak House*, Restaurant yang menyediakan *Steak*.

BAB II

TINJAUAN UMUM

A. Sejarah Regent Hotel Hong Kong

Hotel pertama kali dibuka pada 1 Oktober 1980 sebagai The Regent Hong Kong, di lokasi tepi Victoria Harbour, Tsim Sha Tsui, Kowloon. Pada 1 Juni 2001, hotel ini berganti nama menjadi InterContinental Hong Kong. Hotel ditutup untuk renovasi besar dari 20 April 2020 hingga 26 Desember 2022, dan secara resmi dibuka kembali sebagai Regent Hong Kong pada 8 November 2023.

B. Fasilitas Regent Hotel Hong Kong

Regent Hong Kong memiliki total 497 kamar. Terdapat 6 restoran dan bar utama.

1. Restoran

a. Lai Ching Heen (Cantonese)

Restoran masakan Kanton mewah dengan dua bintang MICHELIN. Menyajikan hidangan khas Guangdong dalam suasana elegan, ideal untuk acara keluarga dan bisnis.



Gambar 2. 1 *Lai Ching Heen*

Sumber: <https://bspokelist.com/listings/lai-ching-heen/>

b. The Steak House (steak & wine)

Restoran *premium steak* dengan pilihan daging terbaik dari seluruh dunia, menggunakan *grill* arang khas dan *wine cellar* eksklusif.



Gambar 2. 2 *The Steak House*

Sumber: <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/the-steak-house/>

c. Harbourside (international buffet)

Restoran *buffet internasional* dengan *live cooking station*. Menawarkan menu Asia hingga Barat dalam suasana santai menghadap pelabuhan.



Gambar 2. 3 Harbourside

Sumber: <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/harbourside/>

d. The Lobby Lounge (afternoon tea)

Tempat ideal untuk *afternoon tea*, minuman koktail, atau sekadar bersantai. Menyuguhkan panorama *Victoria Harbour* dengan suasana tenang dan anggun.



Gambar 2. 4 The Lobby Lounge

Sumber: <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/the-lobby-lounge/>

e. Nobu Hong Kong (Japanese Peruvian fusion)

Cabang dari restoran Nobu dunia, menyajikan masakan fusion Jepang-Peru ala Chef Nobu Matsuhisa. Menggabungkan cita rasa eksotik dengan teknik modern. \



Gambar 2. 5 Nobu

Sumber: <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/nobu-hong-kong/>

f. Qura Bar (bar & cigar lounge)

Bar bergaya *Art Deco* yang mewah, menyajikan berbagai minuman premium, *cigar lounge*, dan suasana eksklusif untuk malam santai atau bisnis.



Gambar 2. 6 *Qura Bar*

Sumber: <https://hongkong.regenthotels.com/dining-destination/qura/>

Berikut ini adalah fasilitas – fasilitas yang ada di REGENT Hotel Hong Kong.

2. Kamar

a. Kamar & Suite

Dirancang oleh Chi Wing Lo, setiap kamar/suite memiliki estetika tenang dan elegan, dilengkapi Smart TV 65-inch, mesin Nespresso, dan Oasis Bathroom pribadi.



Gambar 2. 7 *Harbour View Room*

Sumber: <https://www.ihg.com/regent/hotels/us/en/hong-kong/hkghec/hoteldetail/rooms-and-suites>

b. Kolam & Wellness

Terdapat kolam renang *infinity outdoor* dan 3 *jacuzzi* yang menghadap ke *Victoria Harbour*. *Fitness Centre* 24-jam tersedia dengan peralatan *Technogym* modern.



Gambar 2. 8 *Infinity Pool*

Sumber: <https://www.travelandleisure.com/regent-hong-kong-hotel-review-8418201>

c. Regent Club

Layanan eksklusif termasuk akses lounge pribadi, sarapan mewah, afternoon tea dan evening cocktails.



Gambar 2. 9 *Regent Club*

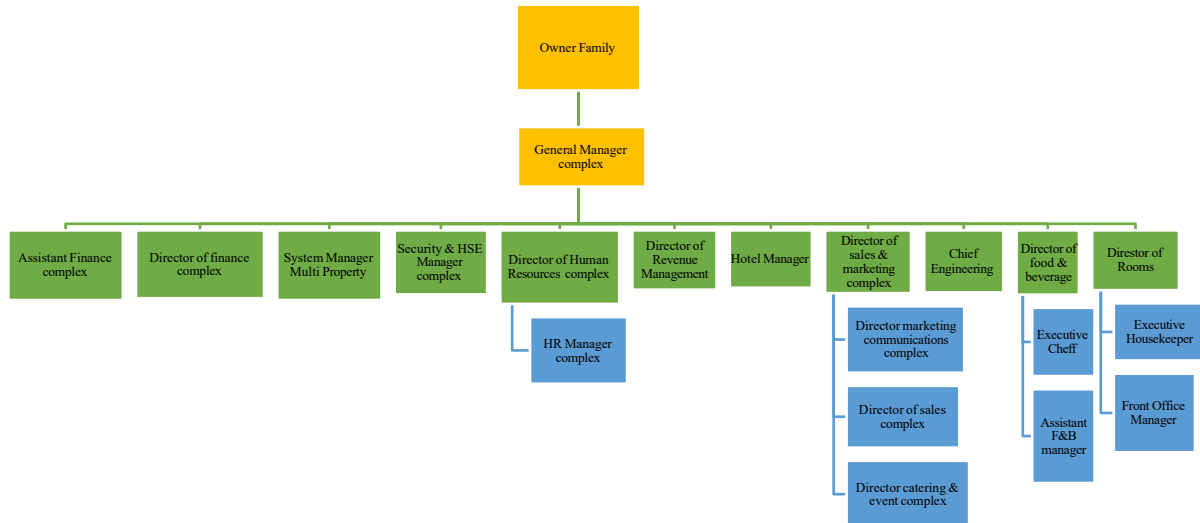
Sumber: <https://support.google.com/legal/answer/3463239?hl=en-NL>

d. Kegiatan Seni & Budaya

Art Journey menampilkan koleksi seni lokal dan internasional. Tea Appreciation Experience di Lai Ching Heen memungkinkan tamu belajar tentang teh Tiongkok.

C. Struktur Organisasi

1. Struktur



1. Tugas dan Tanggung Jawab

a. General Manager

- Melakukan pemeriksaan kegiatan pembelian dan pembukuan hotel
- Melakukan pengawasan terhadap pemilihan SDM dan pelatihan staf hotel
- Melakukan penetapan pembuatan anggaran operasional dan pengadaan barang hotel
- Mengawasi pemeliharaan barang, tata kelola taman dan perlakuan keamanan hotel
- Mengawasi segala bentuk peraturan yang berkaitan dengan hukum
- Berwenang untuk memberikan masukan kepada setiap manager bidang untuk terus meningkatkan kinerja dan kualitas pelayanan hotel
- Berwenang untuk menandatangani dokumen terkait kebijakan dan peraturan hotel
- Berwenang untuk membuat kebijakan dan keputusan tentang arah dan tujuan yang ingin dicapai

- Berwenang untuk mengevaluasi anggaran belanja hotel
 - Membuat peraturan internal hotel yang tidak bertentangan dengan peraturan yang ada
 - Berkoordinasi dengan masing-masing bagian atau divisi sesuai dengan struktur kerja yang telah ditentukan.
- b. *Human Resource*
- Melakukan perencanaan program dan perencanaan tenaga kerja
 - Menyelenggarakan rekrutmen dan seleksi
 - Memberikan *training and development*
 - Kompensasi dan keuntungan
 - Menghimpun administrasi data
 - Mengadakan evaluasi karyawan.
- c. *HR Manager*
- Mengembangkan, mengelola, dan memonitor sistem serta kegiatan perencanaan divisi *human resources* dan memastikannya sejalan dengan hukum dan peraturan ketenagakerjaan yang berlaku.
 - Merancang, mengelola, dan mengendalikan anggaran belanja *human resources*.
- d. *Direktur Revenue*
- Mengelola dan pertahankan kontrol inventaris grup dan sementara.
 - Mengembangkan, memantau, dan menyesuaikan strategi penjualan dan penetapan harga.
 - Memberikan analisis kritis terhadap strategi, statistik ruangan, dan faktor permintaan.
 - Melakukan analisis persaingan dan permintaan.
- e. *Security dan HSE Manager*
- Melakukan identifikasi serta pemetaan dari potensi bahaya yang berpeluang terjadi pada lingkungan kerja.
 - Membuat dan memelihara dokumen terkait K3.
 - Membuat suatu gagasan yang berkaitan dengan program K3.
- f. *Direktur Finance*
- Menangani hal-hal yang berhubungan dengan Akuntansi dan Keuangan hotel.

- Melakukan kontrol terhadap pemasukan dan pengeluaran hotel.

g. *Direktur Sales & Marketing*

- Memberikan panduan mengenai pemanfaatan hotel kepada klien atau calon klien.
- Melakukan komunikasi kepada klien hotel.
- Melakukan penawaran kerja sama dan promosi kepada klien.
- Menyusun paket penawaran fasilitas hotel.
- Menciptakan terobosan baru sebagai trik *marketing* hotel.

h. *Engineering*

- Melindungi biaya investasi
- Melakukan pengecekan alat dan mesin secara rutin dan berkala
- Mengatur segala sesuatu supaya berjalan efektif dan efisien
- Melakukan pengawasan teknis.

i. *Direktur food & beverage*

- Bertanggung jawab penuh terhadap seluruh kinerja di *Departemen Food and Beverage*, yang terdiri dari *F&B Service* dan *F&B Kitchen*.

j. *Direktur Room*

- Mempunyai tanggung jawab untuk memimpin *room division* yang bertugas dalam menyiapkan kamar, pemesanan kamar/*booking*, *check in* sampai *check out* agar dapat berjalan dengan lancar dan bertanggung jawab pada sebuah room yang ada di hotel.

BAB III

PELAKSANAAN ON THE JOB TRAINING

A. Pelaksanaan Kerja

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri di Regent Hotel Hong Kong adalah *program internship* yang disediakan oleh kampus yang penulis ikuti selama 6 bulan dimulai dari tanggal 09 Januari 2025 sampai dengan tanggal 01 Juli 2025. Penulis melaksanakan kegiatan praktek kerja industri di Regent Hotel Hong Kong sebagai *Food and Beverage Service*. Selama 6 bulan program *internship* penulis berkesempatan *training* di sebuah *outlet*, yaitu di *The Steak House*.

Jadwal yang diberikan selama masa *On the Job Training* (OJT) ialah *Afternoon Shift* (03:00 p.m. – 01:00 a.m)

B. Tugas Outlet

Selama penulis melaksanakan praktik kerja nyata di Regent Hotel Hong Kong selama 6 bulan, penulis mendapatkan banyak ilmu dan pengalaman yang baru selama menjalani tugasnya. Terutama dibidang *Food and Beverage Service*. Berikut tugas dan *shift* di *outlet The Steak House*;

- Melakukan pembukaan restoran
- Mempersiapkan kebutuhan yang dibutuhkan di belakang restoran
- Mempersiapkan restoran (*table set up*) sesuai *floor plan* yang ada
- Membersihkan semua debu yang terlihat maupun yang tidak terlihat
- mengecek ulang kebersihan restoran
- *In charge* di belakaang restoran sampai *shift* selesai
- Mempersiapkan *butter* sebelum *dinner*
- Mengantarkan sarung tangan yang kotor ke *laundry room*
- Mengecek kembali kebersihan restoran
- Mengecek kembali *table set up* yang ada
- Membuka komputer penjualan
- *In charge* di *front section* atau *back section*
- Melayani tamu
- Menyajikan makanan
- Melakukan *clear up*

- Me-reset kembali *table* yang kotor dengan *set up* yang baru
- Mempersiapkan kebutuhan *dinner*
- Menyicil *closing*

C. Faktor Pendukung dan Penghambat

1. Faktor pendukung

- Sebelum melaksanakan *training* penulis sudah belajar tentang dasar dasar pembelajaran mengenai tata hidang dan *knowledge* yang pernah diajarkan dari kampus akan diterapkan di hotel, sehingga penulis sudah memiliki gambaran untuk melaksanakan praktik kerja nyata.
- Karyawan di hotel yang membantu penulis untuk mudah beradaptasi dan mengajarkan beberapa hal *basic* yang tidak penulis dapat dikampus, sehingga terciptanya situasi yang nyaman dan tidak ada kebingungan saat melaksanakan praktik kerja nyata.

2. Faktor Penghambat

- Kurangnya beberapa perlengkapan operasional.
- Perbedaan bahasa menjadi salah satu faktor penghambat yang menyebabkan kurang nya informasi saat operasional.

BAB IV PENUTUP

A. Kesimpulan

Praktik kerja nyata atau *On the Job Training* merupakan program kampus Politeknik Pariwisata Batam dalam membantu meningkatkan kemampuan mahasiswa nya dalam dunia industri, salah satu nya industri *hospitality*/hotel. Selain menerapkan ilmu yang di dapatkan dari kampus lalu di aplikasikan kedunia industri mahasiswa juga di tuntut untuk meningkatkan pengetahuan nya saat melakukan *On the Job Training*.

Dalam hal ini, penulis telah melaksanakan Praktik kerja nyata selama kurang lebih sekitar 6 bulan di Regent Hotel Hong Kong bahwa, penulis mendapatkan manfaat dan pengalaman yang sangat besar karena penulis dapat membandingkan ilmu yang didapat dari kampus dengan ilmu yang penulis dapatkan dari praktik kerja nyata secara langsung di Hotel. Selain melatih para mahasiswa/i menjadi tenaga perhotelan yang berkualitas, berkuantitas, serta profesional, praktik kerja nyata juga melatih mental para mahasiswa yang akan siap terjun ke dunia kerja setelah menyelesaikan perkulihan nya.

B. Saran

Adapun beberapa saran dari penulis terkait perbaikan yang perlu diperbaiki dan ditingkatkan ialah sebagai berikut;

1. Bagi Mahasiswa
 - a) Memanfaatkan waktu seefektif mungkin dalam pembuatan laporan Praktik kerja nyata.
 - b) Menyiapkan dan menjaga kondisi fisik dan mental selama melakukan praktik kerja nyata.
 - c) Bertanya kepada senior dan *leader* jika tidak memahami sesuatu yang berhubungan dengan pekerjaan.
 - d) Menjaga *attitude* dan saling menghargai semua karyawan di hotel
 - e) Menjaga kesehatan saat melakukan Praktik kerja nyata
2. Bagi Kampus
 - a) Memperhatikan keadaan mahasiswa lebih lanjut dan meningkatkan perhatian dan pengawasan kepada mahasiswa yang sedang training

- b) Perlunya ada penambahan fasilitas yang digunakan dalam praktek
- c) Membuat hubungan yang baik dan memperluas link dengan perusahaan atau instansi agar mempermudah mahasiswa dalam mendapatkan tempat On The Job Training

3. Bagi Hotel

- a) Menambah beberapa kegiatan untuk training sebagai wujud dalam memperlihatkan kepedulian
- b) Memberikan penugasan yang sesuai dengan kemampuan kepada setiap training yang sedang melaksanakan kegiatan praktik kerja nyata di Hotel, agar para *training* dapat melaksanakan tugasnya dengan baik dan benar
- c) Meningkatkan peralatan operasional yang kurang

LAMPIRAN



 **Emax F**
29 helpful votes

2 weeks ago

Top notch

It's our 1st visit after the renovation. Both services & food quality are superb & exceed our expectation. It's an ideal place for celebration & nothing there will disappoint you but leave you with lovely memories.

Special thanks to Regent for having the professional & friendly crew namely especially Bonnie, Queenie & **Natalie**. They went above & beyond to enhance our six-starred dining experience resulting in utmost satisfaction.

We will definitely come back! Please keep up your reputation, excellence & great works. Thumbs up!

[Read less](#) ^

Date visited Mar 2025

 **Vacation53130489413**
wrote a review
1 contribution

Feb 22

Amazing dinnee

Having family gathering dinner in The Steak House. Special thanks to Charles, Queenie, Walter, Hiram, William, Yannes, Billy, Paul and **Natalie** who make the dinner so smooth and memorable. Food is good, amazing steak and the crab cake. Don't miss the salad bar and Lobster Bisque.

Thank you team

Date visited Feb 2025
Trip type Family

Value	5.0	Service	5.0
Food	5.0	Atmosphere	5.0

 **Coastal20943043636**

1 month ago

Great place for a romantic steak dinner

Was our first time here and we had a great time. The food, ambience and service were top notch. Max, Charles, and **Natalie** were very helpful and hospitable. We are already planning our next visit, can't wait to be back.

Value	5.0	Food	5.0
Service	5.0	Atmosphere	5.0

[Read less](#) ^

Date visited Feb 2025
Trip type Couples

Anthony F

5 days ago

A pleasant dinner experience

Enjoy a very delicious dinner at The Steak House at The Steak Hotel. The restaurant environment is comfortable and elegant, a good place to relax and slowly eat.

Excellent service, especially to thank Charles and Natolles, very polite and attentive, making the whole meal experience more enjoyable.

The most surprising is the burning of oats, full of aroma, well burned, taste and taste are unforgettable, absolutely a must try!

Good recommendation than wanting good quality western food, good service and comfortable environment friends, next time will definitely go again!

Read less ^

Explore32035126859

wrote a review
2 contributions

Birthday day dinner

今晚和女朋友一起吃飯，點了羊架及三文魚，出品非常好👍，Service亦非常好，Natalie & Queenie very nice & pretty, 細心詳解menu，出名Salad Bar 比以前更加好及fresh👍

🔔 Tip:

Air conditioner is little bit too cold

Date visited **May 2025**
Trip type **Couples**

3 months ago

Great food, even better service!

This is our third time coming here. We have always said that they serve the best steak in Hong Kong. Their portions and massive and they use the best raw materials.

Yesterday two amazing ladies served us — Bonnie and Theresia. They were both so nice and kind and made us feel very welcomed. My partner felt a bit sick and Bonnie even offered to purchase medicine for us on her own. We were very impressed by the service here.

We have dined in the lounge and their buffets in the past as well. We love Regent!

Date visited **Apr 2025**
Trip type **Couples**

17