

暑い夏をアジアテイストの海の幸で乗り切る！  
「カフェ」 “海老と蟹 皿の上の至福の饗宴”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」では、オマール海老や蟹を、スパイスを利かせたアジアテイストにアレンジした期間限定メニュー「海老と蟹 皿の上の至福の饗宴」を2016年7月1日(金)より8月31日(水)まで提供いたします。



「カフェ」店内



「海老と蟹 皿の上の至福の饗宴」イメージ

海の幸の中でも人気の高い海老と蟹。冬が旬と思われがちな海老と蟹ですが、オマール海老は初夏から夏にかけてが美味しいシーズン。また、蟹も北海道内浦湾の毛蟹をはじめ、世界中で夏に旬を迎える産地や種類があります。「海老と蟹 皿の上の至福の饗宴」は、ボイルするだけでも十分に魅力的なこの2つの食材を使い、猛暑の夏を楽しく味わうのにおすすめのアジアテイストにアレンジしたメニューを取り揃えました。

オマール海老をスパイスやハーブなどで香港風に仕上げた豪快なバター焼「活オマール海老の香草バター焼 香港スタイル」は、ビールからワインまで幅広いお酒に合う一品。ソフトシェルクラブをシンガポール風にブラックペッパーで仕上げた「タラバ蟹とソフトシェルクラブのブラックペッパーソース シンガポール風」は、ピリリとした刺激が暑さで疲れたからだを活性化し、食欲を増進させてくれます。また、海老を丸ごと使い、パクチーやスパイスでスープ仕立てにした「有頭海老のスパイシースープ マレーシアンスタイル」、毛蟹を丸ごと使った濃厚なビスク仕立てのスープにスパイスで香りをつけた「毛蟹のビスク風スープ スパイスの香り」は、海老や蟹の旨みを、凝縮したスープで味わう料理です。その他、「オマール海老のエスニックサラダ」「有頭海老と野菜の揚げ春巻き スイートチリソース」「ズワイ蟹のテリーヌ パクチーサラダ 添え」など、お食事にも酒肴にもおすすめのメニューを多彩にご用意します。

アジア料理は蒸し暑く不快な季節でも美味しく味わえて、夏バテ気味の体にスパイスが元気を与えてくれます。グループでシェアをしながら、それぞれの味を比べて楽しむのも一興です。夏らしいスパイシーな味つけの海老と蟹で、この夏を元気に乗り切りましょう。

## 「カフェ」“海老と蟹 皿の上の至福の饗宴” 概要

---

【期 間】 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30～22:30

### 【メニュー・料金】

活オマール海老の香草バター焼 香港スタイル	¥3,800(4,515)
タラバ蟹とソフトシェルクラブのブラックペッパーソース シンガポール風	¥2,600(3,089)
有頭海老のスパイススープ マレーシアンスタイル	¥1,800(2,139)
毛蟹のビスク風スープ スパイスの香り	¥1,800(2,139)
オマール海老のエスニックサラダ	¥2,300(2,733)
オマール海老と浅蜷とトマトチリソース香港風 タイライス添え	¥2,600(3,089)
有頭海老と野菜の揚げ春巻き スイートチリソース	¥2,000(2,376)
ズワイ蟹のテリーヌ パクチーサラダ添え	¥2,300(2,733)
タラバ蟹のグリル	¥3,800(4,515)
タラバ蟹の唐揚げ	¥2,000(2,376)

\* ( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

\* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで  
T: 03 3348 1234(代表)

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

### 本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

---

ハイアット リージェンシー 東京  
マーケティング部 福井、野崎、近藤  
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp