



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2018年1月5日

“^{かこくさいび}華国彩美”をテーマに広大な中国各地を巡る美味なる旅
中国料理「^{ひすいきゅう}翡翠宮(ひすいきゅう)」“^{びしょくゆうらん}美食遊覧”

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「翡翠宮」では、広大な中国各地の味と、そこからインスピレーションを得た独創的なメニューを、ひとつのコース料理の中でまるで旅をするかのようにお楽しみいただける、新春の食の祭典「美食遊覧」を2018年1月9日(火)より4月1日(日)まで開催いたします。



中国料理長 林浩勝



「美食遊覧」ディナーコースイメージ

「美食遊覧」は中国八大料理に数えられる北京、広東、四川、杭州料理をはじめとする伝統的な料理から、モダンなセンスを感じさせる香港料理までを、中国料理長 ^{はやしひろかつ} 林浩勝が、深い知識と高い技術を活かし、極上のコース料理に昇華させた新春の特別メニューです。本年は、各地方で生まれた伝統料理から想を得て、「華国彩美」をテーマに、滋味に富む食材や彩りにも着目した新たな料理の数々を創りあげました。卓上に広がる新たな感覚から生まれた中国大陸の美味を味わい尽くす壮大な旅をディナーコースとランチコースにてお楽しみください。

ランチコースは全7品。中国各地の山海の珍味を彩りも豊かに取り揃えた「彩り前菜盛り合わせ」、塩漬の鴨肉と白菜を煮込んだ「塩漬鴨肉と白菜のスープ」、杭州の名物料理として名高い「小海老と龍井(ロンジン)茶の炒め」、ズワイ蟹を、トランペット茸が入ったパンプキンのクリームソースで合わせた「ズワイ蟹の揚物 パンプキンクリームソース」、四川の辛味料理として「牛ばら肉の辛み煮込み 土鍋仕立て」や、グランド ハイアット 北京のレシピで作る「中国セロリとズッキーニ入り水餃子」など中国各地の伝統を活かしながら独自の感性で創り出したメニューをご用意いたします。

ディナーコースは全8品。干しなまことスッポンを上海風に煮込んだ「スッポンとなまこの醤油煮込み」やアジアとヨーロッパの文化が融合した ^{マカオ} 澳門ならではのカレー粉やココナッツミルク、^{サーチャージャン} 沙茶 醬などをソース

に使用した「車海老のマカオソース」をはじめ、あわびはハタとともにオリーブソースで広東風に炒め、土鍋にてご用意いたします。また、デザートにはプーアル茶ゼリーを、桃の木の樹液“桃膠(トージャオ)”と愛玉を使った柑橘ソースでお召しあがりいただきます。卓上に広がる中国大陸の美味を新たな感覚で味わい尽くす周遊の旅をお楽しみください。

びしょくゆうらん 「美食遊覧」概要

【期 間】 2018年1月9日(火)より4月1日(日)

【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」(1F)

【提供時間】 ランチタイム 11:30~14:30/ディナータイム 17:30~21:00

【料 金】 ランチコース 1名様 ¥6,000(7,128)

ディナーコース 1名様 ¥14,000(16,632)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* 2名様より承ります。

【内 容】 ランチコース 全7品

・各地方の美味/彩り前菜盛り合わせ

・上海/塩漬け鴨肉と白菜のスープ

スライスした鴨肉に、^{フーフーツァイ} 娃娃菜、餅などを加えた滋味深いスープ

・杭州・香港/小海老と龍井(ロンジン)茶の炒め、ズワイ蟹の揚物 パンプキンクリームソース

杭州の名物料理“小海老と龍井茶の炒め”とズワイ蟹を、トランペット茸が入ったパンプキンのクリームソースで合わせた海鮮2種料理

・四川/牛ばら肉の辛み煮込み 土鍋仕立て

2種の豆板醤を使ったソースに、牛ばら肉、春雨、ジャガイモを加えた四川の伝統料理を現代風にアレンジした料理

・広東/生姜炒飯 白身魚と豚肉あんかけ

広東料理らしく塩味で仕上げた白身魚と豚肉のあんかけを、発汗を促す生姜を使った炒飯にかきました

・北京/中国セロリとズッキーニ入り水餃子

北京ではよく食べられている中国セロリ入りの水餃子に、彩りも美しいズッキーニを加えました

・香港/プーアル茶ゼリー、いちごプリン

ディナーコース 全8品

・各地方の美味/彩り前菜盛り合わせ

・上海/スッポンとなまこの醤油煮込み

スッポンと干しなまこを上海風に醤油で煮込んだ料理

・澳門(マカオ)/車海老のマカオソース

カレー粉やココナッツミルク、沙茶醤を合わせたソースと車海老を絡ませた、異国情緒漂う澳門らしい料理

・北京/白神ラム肉の葱塩炒め

秋田県白神産ラムの炒めに、豆腐に麴を付けて塩水の中で発酵させた中国の発酵食品“腐乳(フールー)”と日本の発酵食品である白味噌を合わせたソースで炒めた広東白菜を添えた料理

・四川/牛頬肉の柔らか煮 辛味ソース

柔らかく煮込んだ牛頬肉に、(八角や山椒などの香辛料を味噌や醤油に漬け込んだ)“香辣(シャンラー)醬”とはちみつのソースで仕上げた料理

・広東／あわびとハタのオリーブソース炒め 土鍋仕立て

・香港／二種のワンタン入りつゆそば

・香港／桃^{トージャオ}膠と愛玉入り柑橘ソース プール茶ゼリー、いちごプリン

プール茶ゼリーを、桃の木の樹液“桃膠(トージャオ)”と愛玉を使った柑橘ソースとともに

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 中国料理「翡翠宮」まで
T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

＜中国料理長 林浩勝のプロフィール＞

1962 年生まれ。都内の中国料理店に勤務後、1995 年 センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。現総料理長 永沼勝之の下で腕をふるい、2010 年には中国調理長、2013 年 10 月中国料理長に就任。中国料理の調理師だった叔父や親戚の影響を受け、幼いころからこの世界を目指す。料理に対する信念は“一食入魂”。妥協せず一品一品に心を込めて、創意工夫を持って仕事に臨み、美味探求の精神でお客様に最高の一皿を提供しています。

＜中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」＞

宮廷料理の伝統を受け継ぐ北京・上海料理がお楽しみいただける中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」。

2016 年秋にリニューアルしたモダンでスタイリッシュな店内は、着席で 42 名まで収容可能な個室(全 7 室)とホール席で構成され、料理長自慢のコース料理のほか、麺類や点心などバラエティー豊かにラインアップしています。

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
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、窪田、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp