

「滋味美食」を求めて中国大陸を巡る味の旅

中国料理「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)の中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」では、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お楽しみいただける食の祭典「美食遊覧」を2016年1月15日(金)より3月31日(木)までご提供します。



◀「美食遊覧」
ディナーコース イメージ(左)
中国料理長 林浩勝(右)

「美食遊覧」は中国八大料理に数えられる北京、広東、福建、四川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デザートまで、2013年に中国料理長に就任した^{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、「健美」と「食養」に着目し、「滋味美食」をテーマにした、ディナーコースおよびランチコースにてご提供します。

ディナーコースは全 8。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」、食べやすいようすっぽんを細かくして包んだ特製のワンタンに、ナマコや干し貝柱、金華ハムなどを、すっぽんでと取った上湯スープで煮込んだ伝統的な高級スープ「すっぽんワンタン入り山海珍味の蒸しスープ」、「スーパーフード」として注目されている「キヌア」と長芋の食感も心地よい「長芋とキヌア入り車海老の塩スープ煮」など、中国の伝統的な美食の数々に敬意を抱きながら、新たな感覚で創り出したメニューをご用意いたします。

^{びしょくゆうらん}「美食遊覧」概要

- 【期 間】 2016年1月15日(金)～3月31日(木)
【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(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 1名様 ¥6,100(7,247)
ディナー 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。なお、ランチ、ディナーともに要予約となります。

【内容】 ディナーコース 全9品

彩り前菜盛り合わせ(全6種)

前菜のテーマは中国全土から。鯉の香料煮、豚ホホ肉の黒胡椒焼、クラゲの頭のマスタード和え、イカと夏草花の山椒和え、よだれ鶏、インゲンの辛味炒めを盛り合わせました。

福建／すっぽんワンタン入り山海珍味の蒸しスープ

ナマコ、干し貝柱、衣笠茸、牛アキレス腱などの山海珍味を、すっぽんでとった上湯スープで蒸し、すっぽんのワンタンを加えた高級スープ。

上海・香港／高山にんにくとツブ貝の醤油煮込み、ズワイガニ入りグラタンのライスペーパー春巻

伝統料理に西洋料理を取り入れて独自の進化を見せる上海・香港料理を、2品の料理で表現しています。

北京／鴨肉とフォワグラの北京味噌炒め クレープ包み

鴨肉の皮だけでなく身も美味しく食べる北京の知恵に、大胆にフォワグラを合せて濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

広東／長芋とキノア入り車海老のスープ煮

暑い気候の広東では、長芋など生薬になる食材を栄養豊かなスープにして味わい、食養としています。ここにさらに“スーパーフード”として近年注目を浴びている「キノア」を取り入れ味わい豊かなスープ煮に。

四川／四川麻婆豆腐

上海／醤油漬け豚肉と青菜の炊き込み御飯

自家製の醤油漬け豚肉を、青菜とともにあっさり炊いた、肉の旨みが染み込んだご飯。

香港／生姜風味のクリームブリュレ、いちごミルクプリン、白玉団子入り紫芋のおしるこ

西洋料理の技法や食材を食欲に吸収し、オリジナリティあふれる点心に昇華させた香港のスイーツ。

ランチコース 全7品

前菜盛り合わせ

四川／蟹肉と白身魚の酸辣スープ

広東・寧波／帆立貝の湯葉巻 翡翠揚げ、イカとクラゲの頭の炒め

澳門／海老のカレークリームソース 蒸しパン添え

北京／鶏白湯の中国風リゾット

上海／上海風焼きワンタン

香港／いちごミルクプリン、黒胡麻あん入りきなこ団子

*料理の内容は変更になる場合があります。

【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振り、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。さらに、TV番組「新チューボーですよ!」にも出演し、その技を披露しています。

＜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)」。

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
マーケティング部 宮越、福井、野崎
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp