

## 北海道の郷土料理を、会席料理で堪能 佳香特別会席“北海道”

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)の日本料理「佳香(かこう)」では、北海道の郷土料理の数々を1つのコースに織り込んだ「佳香特別会席“北海道”」を2016年3月1日(火)より31日(木)までご提供します。



▲ チェップルル(鮭汁) イメージ



▲ 帆立の炊き込み御飯 イメージ



▲ 和食料理長 藤井正

上質な昆布をはじめ、多彩な海の幸、広大な土地が育む農産、畜産物など北海道は魅力あふれる食材の宝庫。雄大な自然の景観、歴史を感じさせる街並み、その土地ならではのグルメと三拍子揃った北海道は、国内旅行でも常に人気の上位にあり、近年では海外からの観光客も増加している日本有数の観光地です。今年3月26日(土)には北海道新幹線も開通し、ますます注目が高まることが予想されます。

「佳香」では、その北海道にスポットをあて、さまざまな食材の持ち味を存分に活かし、個性豊かな郷土料理を織り込んだ特別会席を期間限定でご提供します。

鶏肉ではないのに“室蘭やきとり”とよばれる、豚肉と玉葱の串焼きをアレンジした付け焼きや、すり身をパンで包んで揚げた“パンロール”をはじめ、大根や人参、牛蒡やじゃが芋など、たっぷりの根菜と鮭を塩味で煮込んだ“チェップルル”など、知っているようで知らない北海道ならではの歴史や風土を反映した郷土料理の数々をお楽しみいただけます。

これまでも、日本各地の郷土料理やその地ならではの伝統食材に着目し、会席料理に取り入れることで日本の豊かな食文化を伝えている和食料理長 藤井正。その食材を見極める“目利き”、食材の持ち味を極限まで引き出す“技”と、日本料理ならではの繊細な盛り付けで目も楽しませる“表現力”で創り上げた珠玉の一皿一皿を味わいながら、北海道の“春”の芽吹きをお楽しみください。

## 「佳香特別会席“北海道”」概要

- 【日 時】 2016年3月1日(火)～31日(木)  
【場 所】 日本料理「佳香(かこう)」(3F)  
【提供時間】 ランチタイム 11:30～13:00／ディナータイム 17:30～20:00  
【料 金】 1名様 ¥10,000  
\*料金はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
- 【内 容】 御才 烏賊松前漬、牛乳豆腐、牡蠣とセロリのオイル漬、蟹寿司  
お椀 ほっけのつみれ椀  
造り 二点盛り  
焼物 室蘭焼  
温物 小鍋にて チェップルル(鮭汁)  
強肴 パンロール 紫蘇巻きと蛸ざんぎ  
食事 帆立の炊き込み御飯 バター風味  
留椀 合わせ味噌仕立て  
水物 かぼちゃとチーズのカステラ

\*料理の内容は変更する場合があります。

\*2月29日(月)までは、「佳香特別会席“京都”」を提供しています。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 日本料理「佳香」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。

### <和食料理長 藤井正のプロフィール>

日本料理の技法、知識の礎を古都・京都にて築く。また、生間(いかま)流包丁道による式包丁でその名を知られる米良隆(めら・たかし)氏に10余年師事し、2009年6月当ホテルの和食料理長に就任、訪れるゲストの期待や要望に応えるべく日々、自らの腕に磨きをかけ続けている。藤井がもっとも得意とする料理は旬の食材を用いた「摺り流し」や「蕪蒸し」。また、その滋味を最大限に活かすために使用される出汁やあしらいには、藤井ならではの丁寧な仕事に裏打ちされた妙味が存在します。

2015年には優れた技術を持ち後進の指導を行い、他の規範となる職人に与えられる新宿区「技の名匠」に認定される。

### <日本料理「佳香(かこう)」>

古都の路地を思わせるエントランスを入ると落ち着いた雰囲気のホテル席とテーブル個室(3室)、座敷(2室)を備える日本料理「佳香(かこう)」。皿の上に繊細な「日本の美」を表現した本格会席料理を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  
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2  
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