

11月のハイアット リージェンシー 東京 は芳醇なキノコを味わう ポルチーニ茸×バーガー、黒トリュフ×和牛の炒飯 登場！

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:稲葉雅之)の「カフェ」と中国料理「翡翠宮」では、ポルチーニ茸や黒トリュフなど芳醇なキノコを味わうメニューを2020年11月1日(日)から30日(月)の期間限定で提供いたします。



< ポルチーニ茸とキノコのバーガー >

< 和牛とトリュフ入り土鍋炒飯セット >

種類によって味も香りも異なるキノコは、深まる秋にぴったりな食材のひとつ。「カフェ」と中国料理「翡翠宮」では、秋に食べ頃を迎える黒トリュフやポルチーニ茸を贅沢に使った新メニューをご提供いたします。

「カフェ」の「ポルチーニ茸とキノコのバーガー」は、洋食料理長 大谷勇が考案した季節限定のバーガーです。国産牛100%のパテに、ポルチーニ茸と2種のキノコのバターソテーをたっぷり重ね、ベシャメルソースにパルメザンチーズを加えたコクのあるホワイトソースと、じっくりと煮詰めた琥珀色の特製フォン・ヴォーソースの2種類をあわせました。濃厚な香り旨味が魅力のポルチーニ茸と、2種のソースの味わいがマッチした、キノコ好き垂涎の一品です。

中国料理「翡翠宮」の「和牛とトリュフ入り土鍋炒飯セット」は、中国料理長 林浩勝が世界各地を旅して出会った料理に想を得た自信作。秋の味覚の黒トリュフと、脂の甘さが特徴の和牛を、香ばしいたまり醤油を使った炒飯として、土鍋で仕上げました。蓋を開けた瞬間に立ち上る黒トリュフの香りが食欲をそそる一品を、スープやデザートなどが付いた豪華ランチセットとしてご用意いたしました。

ハイアット リージェンシー 東京 で薫り高い秋の味覚をお楽しみください。

「カフェ」 ポルチーニ茸とキノコのバーガー

【期 間】 2020年11月1日(日)～30日(月)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【時 間】 10:30～21:30(L.O. 21:00)

【料 金】 ￥3,500(4,235)



「ポルチーニ茸とキノコのバーガー」イメージ

中国料理「翡翠宮」 和牛とトリュフ入り土鍋炒飯セット

【期 間】 2020年11月1日(日)～30日(月)

【場 所】 中国料理「翡翠宮」(1F)

【時 間】 平日 11:30～14:30(L.O. 14:00)

土・日・祝日 11:30～15:00(L.O. 14:30)

【料 金】 ￥3,800(4,598)



「和牛とトリュフ入り土鍋炒飯セット」イメージ

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* 営業時間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】

「カフェ」(ロビーフロア・2F)または中国料理「翡翠宮」(1F)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。



< 洋食料理長 大谷勇プロフィール >

1990年9月、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。洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。



< 中国料理長 林浩勝プロフィール >

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する。

報道関係者お問い合わせ先

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 窪田、長谷川、鈴木

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp