

「カフェ」で人気のローストビーフを挟んだ「バインミー」が登場 スパイスと香草、3種類のオリジナルソースで味わう 「カフェ」 “オリエンタルフェア”

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」では、人気のローストビーフをたっぷり挟んだ新メニュー「バインミー」をはじめ、多様な調味料やスパイス、香草を使った3種の自家製ソースで刺激的なエスニック料理が楽しめる「オリエンタルフェア」を2020年8月31日(月)までご提供しております。



<「バインミー」イメージ>

<「オリエンタルフェア」イメージ>

蒸し暑い夏に、食欲を刺激する香りと味で、毎年ご好評をいただいている期間限定のエスニックメニュー。今年も、甘酸っぱい「ナンプラーのソース」と、刺激的な辛さと深みのある味わいのマレーシア風「サンバルソース」、ピリッとした辛さに香り豊かな「山椒のソース」の3種類のオリジナルソースとともに、お好みにアレンジしながら味わえる「オリエンタルフェア」として実施しています。

初登場の「ライスブレッドのローストビーフ入りバインミー」は、ベトナム定番のサンドウィッチ「バインミー」をオリジナルにアレンジした料理長 大谷勇渾身の逸品です。米の粒々とした食感まで楽しんでいただけるよう、お米をあえてそのまま練りこんだ自家製ライスブレッドに人参と大根のマリネやパクチー、人気のローストビーフをたっぷり挟んでダイナミックに仕上げました。ジューシーでボリュームのあるローストビーフに、スパイシーなソースが見事なバランスでマッチした新しいバインミーです。3種類のソースとあわせて、一度に色々な味わいをお楽しみいただけます。

そのほか、パクチーとコブミカンの葉をまぶしてパン粉で揚げた「有頭海老の香草パン粉揚げ」、しっとり柔らかく仕上げた「スチームハーフチキン」や「ソフトシェルクラブと有頭海老のソテー」には、3つのソースを添えてご提供します。唐辛子などのスパイスと香草の風味を楽しめるソースをお好みに加えてお召しあがりください。

「カフェ」のオリエンタルフェアで、この時期にぴったりのエスニックメニューをお楽しみください。

「オリエンタルフェア」概要

【期 間】 2020年8月31日(月)まで

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30~22:30

※営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー】

・**ライスブレッドのローストビーフ入りパインミー 3種のソース ¥2,800(3,388)**

粒々としたお米の食感を楽しめる自家製のライスブレッドに、「カフェ」の人気メニューローストビーフ、人参と大根のマリネ、アボカド、トマトなどたっぷりの野菜を挟みました。大胆に頬張ってお召しあがりください。

・**有頭海老の香草パン粉揚げ 3種のソース 2尾 ¥2,900(3,509)、4尾 ¥5,500(6,655)**

アジア料理にはかかせないパクチーとコブミカンの葉をまぶしてパン粉で揚げた有頭海老のサクサクとした食感と香りをお楽しみください。

・**スチームハーフチキン 3種のソース ジャスミンライス添え ¥2,800(3,388)**

しっとり柔らかく仕上げたチキンは、3種のソースがより一層食欲をそそります。スパイスと香草が刺激的なソースとジャスミンライスの上品な甘さが相性抜群です。

・**オマール海老とパクチーのサラダ仕立て エスニックソースとサンバルソース ¥2,300(2,783)**

ポイルしたオマール海老とパクチー、たっぷりの野菜に、お好みで自家製のエスニックソースやサンバルソースをかけてお召しあがりください。オマール海老の旨味とソースの辛味がやみつきになるサラダです。

・**ソフトシェルクラブと有頭海老のソテー 3種のソース ジャスミンライス添え ¥2,300(2,783)**

カリカリに揚げたソフトシェルクラブと有頭海老はそのままでも、3種のソースと共に少しずつ味を変えながらでもお召しあがりいただけます。

・**魚介類のスープ仕立てパクチーとレモングラスの香り サンバルソース添え ¥2,300(2,783)**

さわやかなレモングラスの香りが魚介類の旨味を引き立てるさっぱりとしたスープは、お好みでサンバルソースを追加することで刺激的な味に変化いたします。

・**牛リブロースのグリル(250g) 3種のソース ¥4,800(5,808)**

絶妙な焼き加減の柔らかいリブロースを3種の自家製ソースとともに召しあがりください。

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【コロナウイルス感染症の予防措置について】

ハイアット リージェンシー 東京では、お客様に安心してレストランをご利用いただくために、新型コロナウイルス感染症に対応した以下をはじめとする予防措置、衛生管理を行っております。

- ・ ISO 22000 を追加要求事項で補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格「FSSC 22000」認証による食品安全保証
- ・ テーブル、椅子、香辛料容器などの消毒
- ・ 従業員のマスク、手袋の着用
- ・ 手指消毒液の設置
- ・ 抗菌紙おしぼりの提供
- ・ マスクケースの提供

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】

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。



< 大谷(おおたに) 勇(いさむ) 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。

< カフェ >

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。

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、近藤、長谷川
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp