

ハイアットリージェンシー 東京 中国料理「翡翠宮」 Xizhou Hall(パークハイアット 蘇州)よりアワードシェフを招聘する 「スペシャルシェフ招聘イベント」を開催

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)は、中国屈指のレストランガイド“ブラックパール(黒真珠) レストランガイド”で3年連続1ダイヤモンド(1つ星相当)を獲得、および「Predigest Award」を受賞した中国料理レストランXizhou Hall(パークハイアット 蘇州)よりカルビン ユー料理長を迎える「スペシャルシェフ招聘イベント」を2024年5月23日(木)から6月30日(日)までの期間限定で開催いたします。
イベントの開催に先駆け、2024年4月5日、予約サイトがオープンしました。

カルビン ユー料理長は20年以上のシェフキャリアを有し、革新的な淮揚料理を生み出し続けています。本イベントでは、卓越した中国料理の技法と革新的なアイデアが見事に融合した料理の数々や和牛やあわび等の高級食材を使用したメニューなど、幅広いラインナップをお楽しみいただけます。料理長が全体のバランスを綿密に計算し作り上げたコース料理のほか、シェフが自信をもってセレクトしたアラカルトメニューの数々もご用意いたします。
また、イベント初日となる5月23日(木)のディナータイムには、中国酒とのペアリングがお楽しみいただける特別ガラディナーも開催いたします。

中国料理の本場で高い評価を得るカルビン ユー料理長が生み出す、本イベント限定のスペシャルメニューをお楽しみください。

カルビン ユー料理長 プロフィール



揚州生まれ。調理師大学を卒業後、中国料理のキャリアをスタート。2020年のプレオープンから、パークハイアット 蘇州に加わり、淮揚料理専門レストラン「Xizhou Hall」の料理長を務める。20年以上のシェフ経験を持ち、淮揚料理の伝統的な手法を大切にしながらも常に革新的なアイデアを料理に取り入れ、お客様に驚きをもたらす最高の淮揚料理を提供し続けています。2022～2024年、Xizhou Hallはブラックパールレストランガイドで1ダイヤモンドを獲得、さらに蘇州市内でわずか2店舗のみに贈られた「Predigest Award」を受賞しました。

ハイアットリージェンシー 東京 中国料理「翡翠宮」



中国宮廷料理の流れを汲む北京・上海料理から料理長の創意に満ちた逸品をお届けする中国料理「翡翠宮」。「医食同源」の料理哲学が生かされたメニューの数々は、まろやかで洗練された味わいで訪れる人々を魅了し続けています。素材の持ち味を生かしながらも、料理の幅を広げるさまざまなスパイスや香りを駆使し、最高の一皿を創りあげます。おすすめはホテル開業以来受け継がれてきた、さまざまなスープで仕上げる煮込み料理や麺類。蒸したての点心が楽しめる飲茶セットも人気のメニューです。モダンで洗練された店内は、着席で30名まで収容可能な個室(全7室)とホール席で構成され、様々なシーンでご利用いただけます。

実施概要

【スペシャルシェフ招聘イベント】

期間 2024年5月23日(木)～6月30日(日) カルビンユー料理長 滞在予定日/ 5月23日～26日
時間 ランチ11:30～15:00(L.O. 14:00)/ディナー17:30～22:00(L.O. 21:00) *火曜日定休
メニュー ランチコース9,680円/ ディナーコース15,730円と21,780円の2コース/ アラカルト *記載金額にはサービス料10%と消費税を含みます。

【特別ガラディナー】

日程 2024年5月23日(木)
時間 18:30開演(18:00開場)
メニュー ディナーコース(ドリンク付き) 25,000円 *記載金額にはサービス料10%と消費税を含みます。

・公式サイト: <https://www.hyattregencytokyo.com/tabid/100/Default.aspx>

・予約サイト: <https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-hisuiikyuu/reserve>

・お問い合わせ: 中国料理「翡翠宮」 T 03 3348 1234(代表)