

2025 年 6 月 19 日

ハイアット リージェンシー 東京

中国料理『翡翠宮』でスペシャルシェフ招聘イベント第 4 弾

ハイアット セントリック レイクサイド 寧波 ワン・ビン総料理長が来日

日本と寧波の旬食材を融合したモダン寧波料理を
2025 年 7 月 5 日(土) - 8 月 31 日(日)の期間限定で提供
7 月 4 日(金)に一夜限りのガラディナーを開催

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、マネージングダイレクター総支配人：クラウス・ペダーセン）の中国料理「翡翠宮」では、シェフ招聘イベント第 4 弾として、ハイアット セントリック レイクサイド 寧波 ホテルの中国料理レストラン「同源 600（トンユアン 600）」より、総料理長 ワン・ビン氏を迎え、特別メニューを 2025 年 7 月 5 日(土) から 8 月 31 日（日）まで提供します。また、7 月 4 日（金）には総料理長来日記念として、一夜限りのガラディナーも開催します。



ハイアット リージェンシー 東京では、これまでも、「グランド ハイアット 北京」や「パーク ハイアット 蘇州」のシェフを招聘し、本場の味を「翡翠宮」で披露してまいりました。今回迎えるのは、ハイアット セントリック レイクサイド 寧波より、中国料理レストラン「同源 600」の料理長 ワン・ビン氏と、精鋭の料理チームです。

寧波出身のワン・ビン氏は、30 年以上にわたりホテルダイニングの現場をリードしてきたベテランシェフであり、ハイアット セントリック レイクサイド 寧波開業当初から料理長を務めています。彼は、寧波料理の真髄である“鮮”と“醇（まろやかさ）”の調和に深く通じた料理人です。彼が築き上げたプロフェッショナルで活力あふれる料理チームは、副料理長 ゴン・ロンロン氏（冷菜担当）、副料理長 チャン・チャンウェイ氏（温菜担当）を中心に構成され、創造性と独自の技術で本格寧波料理を追求し続けています。

同源 600 は、寧波の地元食材を活かし、黄酒や伝統的な腌製技法を取り入れた深い味わいの「モダンな寧波料理」を提供しています。特に海鮮の鮮度にこだわり、伝統と革新が融合した“五感で味わう”独自の中国料理が好評を博しています。

シェフ招聘イベント第 4 弾では、ゴン・ロンロン氏が手掛ける、新鮮な蟹を十八の部位に丁寧にカットした冷菜の「活き蟹のピリ辛醤油漬け」や、シャキッとした食感が楽しいくず芋に、甘海老とキャビアを贅沢に詰めた前菜「くず芋と甘エビのサンド キャビアのせ」、さらに寧波の伝統技法を生かし、魚・肉・葱の三位一体の味わえる蒸し料理「太刀魚と豚肉の挟み蒸し」など、寧波料理を象徴するシグネチャーメニューをラインナップしています。

今回は、アラカルト 12 品、ランチコースと 2 種のディナーコース など、日本では、翡翠宮でしか味わえない 3 種の特別コースを期間限定でご用意いたします。ぜひこの機会に、「同源 600」チームと翡翠宮が生み出す本場・寧波の美意識をまとった一皿をご体験ください。

■メニュー 一例



【活き蟹のピリ辛醤油漬け】

厳選した蟹を十八の部位に巧みにカットし、繊細かつ大胆な味のバランスを実現した前菜です。

特製ソースは、お酢のまろやかな酸味に、わさびの清涼感、甘味、旨味、香辛料の辛味を絶妙に重ねた複層的な味わいです。にんにく、オイスターソース、醤油、白胡椒やチリオイルなどを用いて香り高い仕上がりだが、蟹本来の風味を一層引き立てます。

寧波の伝統を現代の感覚で昇華させた、前菜としても印象的な一皿です。



【太刀魚と豚肉の挟み蒸し】

寧波の伝統技法を生かした一品です。発酵もち米と酒粕で香り高くマリネしたスベアリブの上に、骨を丁寧に取り除いたタチウオを重ね、豚バラのミンチを詰めて蒸し上げました。最後に熱した油を香味豊かな青ねぎに注ぎ、旨味が凝縮された魚醤ベースのソースで仕上げて提供いたします。

ふくよかな発酵の香りと、魚・肉・葱の三位一体の味わいが口の中でほどける、奥深い寧波料理の真髄をご堪能ください。



【くず芋と甘エビのサンド キャビアのせ】

くず芋のシャキシャキとした食感に、刻んだ甘海老を詰め、キャビアを添えた一品です。素材の持ち味を活かす寧波の美学が息づく、上品で繊細な前菜です。野菜、海鮮、塩気のバランスが絶妙で、口に運ぶたびに広がる旨みの層をお楽しみいただけます。



【蟹とトマトの冷製スープ キャビア添え】

蒸し上げた蟹から丁寧に取り出した蟹肉と蟹味噌を重ね、キャビアをあしらった一品です。完熟トマトを裏漉して仕上げた透明な澄ましスープを注ぎ、グリーンピースの瑞々しさを添えました。

蟹の旨味とトマトの酸味、キャビアの塩味が織りなす、爽やかで上品な一皿です。

【スペシャルシェフ招聘イベント第4弾 概要】

期間：2025年7月5日（土）～2025年8月31日（日）※火曜日定休

ワン・ビン総料理長 滞在予定日：7月4日（金）～7月10日（木）

場所：中国料理「翡翠宮」（1F）

料金・コース：ランチコース 10,000 円 ディナーコース 16,000 円 / 22,000 円

※サービス料 15%・税金込み ※アラカルトメニュー各種も 12 種類をご用意しております。（料理の詳細については公式サイトをご確認ください）

提供時間：ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:00） ディナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）

■コースメニュー

Lunch 【10,000】	Dinner Menu 【16,000】	Dinner Menu 【22,000】
前菜	前菜	前菜
青菜の黒トリュフソース 北寄貝の和え物 ポルチーニ添え 瓜の蒸し物 ウニとキャビアのせ キュウリとクラゲの特製醤油ソース	くず芋と甘エビのサンド キャビアのせ 北寄貝の和え物 ポルチーニ添え 白身魚とセロリのピリ辛ソース 青菜の黒トリュフソース チェリートマトのクリームチーズ 燕の巣添え 瓜の蒸し物 ウニとキャビアのせ	活き蟹のピリ辛醤油漬け 瓜の蒸し物 ウニとキャビアのせ 茹で鶏肉の葱油ソース 寧波式イカの野菜巻き チェリートマトのクリームチーズ 燕の巣添え 青菜の黒トリュフソース
熱菜	熱菜	熱菜
セロリと白身魚のスープ 豚スペアリブと餅の醤油煮込み イカと桜エビの煮込み 広東菜心のニンニク炒め	蟹、青菜、タケノコのスープ 海老と白菜、キノコの炒め 白身魚の焼き物 特製魚スープ 豚スペアリブと餅の醤油煮込み イカと桜エビの煮込み 広東菜心のニンニク炒め	白身魚と海老の包み揚げ 豚スペアリブと餅の醤油煮込み 太刀魚と豚肉の挟み蒸し 和牛肉の江南式煮込み ツブ貝の葱生姜炒め 蟹とトマトの冷製スープ キャビア添え
主食		
雪菜と白身魚のつゆそば		
デザート	デザート	デザート
寧波式団子 金木犀の香り 同額600	翡翠宮より	翡翠宮より

【特別企画「ワン・ピン総料理長来日記念ガラディナー」概要】

日時：7月4日（金）18:00～（17:30より受付）

料金：25,000円（サービス料15%・税金込み）

メニュー：コース・ペアリングドリンク ペアリングドリンクはおすすめの中国酒の他、ソフトドリンク各種よりお選び下さい。

問合せ：「翡翠宮」 TEL：03-3348-1234（代表）

オンライン <https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-hisuikyuu/reserve>

【ハイアット セントリック レイクサイド 寧波】

浙江省寧波市鎮海区同源路600号に位置する全187室のライフスタイル型ホテルで、湖の景観と地元アートを取り入れたモダンな客室を提供。館内には中国料理「同源600」をはじめ、カフェやバー、フィットネスセンター、屋内プール、大小ミーティングルームなど、多彩な施設を完備し、ビジネスや観光、ウェディングまで幅広く対応。Hyatt Centricブランドとして、地域文化と世界基準のホスピタリティを融合し、「地元との新しい出会い」と「日常からの解放」を叶える心地よい滞在を実現。

【同源600】

地元・寧波の新鮮な食材を活かしたモダン寧波料理を提供するオールデイダイニングレストラン。店内はマージャン文化をモチーフにした四季折々の空間演出とオープンキッチン、屋外テラス席を備え、カジュアルながらも洗練された雰囲気の中で地元の味覚を楽しめ、地元産の毛蚶や網油巻き太刀魚、黒トリュフ小籠包など、ユニークなシグネチャーメニューにより、観光客や地元住民からも愛されるレストラン。

【ハイアット リージェンシー 東京について】

ハイアット リージェンシー 東京は、世界78ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして1980年9月15日に開業しました。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から8階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11万5千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した3基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全712室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、ロビーに新設されたNineteen Eighty Lounge & Barをはじめとした、5つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小18の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram：<https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

X：<https://twitter.com/HyattRegencyTyto>

【中国料理「翡翠宮」概要】

本格的な上海料理と北京料理を専門とし、中国の郷土料理の味わいに、日本の新鮮な食材と精緻な技法を融合させた料理が楽しめます。年に3回、中国料理界の巨匠を招いたゲストシェフ・プロモーションを開催し、伝統と革新が調和する特別メニューを展開するなど、東京でワンランク上の中国料理を堪能できる特別な空間を提供しています。

【ハイアット リージェンシーについて】

ハイアット リージェンシーは、世界40カ国以上で230軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れないセレブレーション、くつろぎのひとつ、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X/Twitter、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

【報道関係者お問い合わせ先】

ハイアット リージェンシー 東京広報事務局（共同ピーアール内）

担当：西室、樋口、南里

TEL：03-6264-2045 MAIL: hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp

【ハイアット リージェンシー 東京お問い合わせ先】

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 広報担当

TEL：03 5321 3523（直通）MAIL: proffice@hyattregencytokyo.com