



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年12月9日

中国大陸を“香味多彩な”美食で巡る贅沢な味の旅

翡翠宮(ひすいきゅう) ^{びしょくゆうらん} “美食遊覧”

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)の中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」では、中国各地の味と、そこからインスピレーションを得た独創的なメニューを、ひとつのコース料理の中でまるで旅をするかのようにお楽しみいただける食の祭典「美食遊覧」を、2017年1月10日(火)～3月31日(金)までご提供します。



中国料理長 林浩勝



「美食遊覧」ディナーコース イメージ



リニューアルした「翡翠宮」外観・内観

「美食遊覧」は中国八大料理に数えられる北京、広東、四川料理をはじめとする伝統的な料理から、モダンなセンスを感じさせる香港料理までを、中国料理長 ^{はやしひろかつ} 林浩勝が、深い知識と高い技術を活かし、極上のコース料理に昇華させた新春の特別メニューです。本年は、「翡翠宮」の料理のベースである湯(スープ)とさまざまな醬や香り高いスパイスを巧みに使い、「香味多彩」をテーマに、体の中から温めてくれるディナーコースとランチコースをご提供します。

ディナーコースは全 8 品。中国各地の山海の珍味を彩りも豊かに取り揃えた「彩り前菜盛り合わせ」、あわび、なまこなど旨みが凝縮された高級珍味を香り豊かな葱醤油で煮込んだ「あわびとなまこの葱醤油煮込み」、ポルチーニ茸の香りがアクセントになった鶏白湯ベースのクリームソースという西洋料理のエッセンスを融合した「オマール海老の揚げ物 ポルチーニ茸入りチキンクリームソース ガーリック風味」、クミンの香りが中央アジアを思わせる「ラムロース肉の串焼き クミンの香り」、四川の辛味料理のメイン食材に、定番の肉ではなくあえて魚を据えた林 浩勝の意欲作「四川風ハタの辛味煮込み」など、世界中から取り寄せた食材、スパイスを昇華・融合させ進化し続ける交易大国 中国の伝統と革新的な美食の数々に敬意を抱きながら、新たな感覚で創り出したメニューをご用意いたします。

ランチコースは全 7 品。魚のスープに鯛のほぐし身を入れたとろみのあるスープ「白身魚の濃厚スープ」、糸のように細い麺の上に牛肉とたっぷりの野菜のあんをのせた「からし菜とオリーブ入り牛肉のあんかけ焼そば」など、冬の滋味を味わうメニューをご用意いたします。

びしょくゆうらん
「美食遊覧」概要

- 【期 間】 2017年1月10日(火)～3月31日(金)
【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゆう)」(1F)
【提供時間】 ランチタイム 11:30～14:30／ディナータイム 17:30～21:00
【料 金】 ランチ 1名様 ¥6,000(7,128)
ディナー 1名様 ¥14,000(16,632)
*()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
*2名様より承ります。

【内 容】 ランチコース 全7品

彩り前菜盛り合わせ(全4種)

前菜のテーマは中国全土から。広東料理から「帆立貝とアボカドの沙茶^{サーチャージャン}醬ソース」「鴨ロース ゆずのジャム」「クラゲの和え物 赤酢とチシャトウを添えて」、四川料理から「彩り野菜湯葉巻」を盛り合わせました。

広東／白身魚の濃厚スープ

魚だけでとったスープに、鯛のほぐし身、春雨、黄ニラなどを入れたとろみがかかった濃厚スープに体も温まります。

四川／イカとセロリの塩炒め 海老の四川風辛味炒め

海老の炒めは、辛味の中に爽やかなアクセントとして葉にんにくを加え、ゴマとナッツが味に深みをプラスしています。イカとセロリは、強火であっさりとした塩味に仕上げ、素材の味を引き出しました。

上海／豚バラ肉と里芋の柔らか醤油煮込み

皮を取り、柔らかく煮込んだ豚肉の醤油煮込み。里芋と巻湯葉を添えて提供します。

香港／からし菜とオリーブ入り牛肉のあんかけ焼そば

独特の細い麺の上に、細切りの牛肉、玉葱、タケノコ、エノキ茸などのあんかけをのせた焼そば。

北京／北京風水餃子

グランド ハイアット 北京のレシピで作る水餃子。豚肉と野菜だけのシンプルな北京式のオリジナル餡とモチモチとした皮がクセになります。

香港／蓮の実あん入り揚げ菓子 紅南乳風味、マンゴープリン

豆腐を麩に漬け、塩水中で発酵させた中国の発酵食品、腐乳(ふにゅう、フウルウ)のひとつで、紅麩を使って発酵させた「紅南乳」を隠し味に使いました。

ディナーコース 全8品

彩り前菜盛り合わせ(全6種)

前菜のテーマは中国全土から。広東料理から「帆立貝とアボカドの沙茶^{サーチャージャン}醬ソース」「クラゲの和え物 赤酢とチシャトウを添えて」「鴨ロース ゆずのジャム」、上海料理から、干し梅を隠し味に使った「スペアリブの黒酢煮込み」、四川料理から「彩り野菜湯葉巻」、北京料理から白菜、カリフラワー、人参などを使った「野菜のからし甘酢」を盛り合わせました。

上海／あわびとなまこの葱醤油煮込み

あわびとなまこを葱の香りをつけた醤油で煮込みました。あわびの肝は、百合根、白玉と一緒に団子状にして添えています。

香港／オマール海老の揚げ物 ポルチーニ茸入りチキンクリームソース ガーリック風味

クリームソースは鶏白湯、生クリーム、バターで仕上げています。アスパラ、ホワイトアスパラ、揚げ貝柱などを添えました。

北京／ラムロース肉の串焼き クミンの香り

香味野菜で一晚臭みを抜き、ミネラル塩、クミンとともに焼きあげた逸品。レンコンとマコモ茸を添えています。

四川／四川風ハタの辛味煮込み

定番の牛肉ではなく、あえて魚の辛味煮込みに挑戦。お好みでパクチーを添えて楽しめます。

上海／醤油漬け豚肉と青菜の炊き込み御飯

醤油漬け豚肉を、青菜とともにあっさり炊いた、肉の旨みが染み込んだご飯。青菜には、江戸東京野菜として近年知られるようになったしんとり菜を使用しています。

広東／きぬがさ茸とスッポンワンタン入り澄ましスープ

きぬがさ茸とすっぽんでとったスープをベースに、すっぽんのワンタンを加えた澄ましスープ。体を温める作用と、すっぽんのエキスがたっぷり入った医食同源のスープです。

香港／蓮の実あん入り揚げ菓子 紅南乳風味、生姜風味のクリームブリュレ、マンゴープリン
豆腐を麩に漬け、塩水中で発酵させた中国の発酵食品、腐乳(ふにゅう、フウルウ)のひとつで、紅麴を使って発酵させた「紅南乳」を隠し味に使いました。

* 料理の内容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】 中国料理「翡翠宮」まで
T 03 3348 1234(代表)

＜中国料理長 ^{ひろかつ}林浩勝のプロフィール＞

1962年生まれ。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ふるい、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しています。

さらに、中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」料理長としてTV番組「新チューボーですよ！」にも出演し、その技を披露しています。

＜中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」＞

宮廷料理の伝統を受け継ぐ北京・上海料理がお楽しみいただける中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」。

2016年秋にリニューアルしたモダンでスタイリッシュな店内は、着席で42名まで収容可能な個室(全7室)とホール席で構成され、料理長自慢のコース料理のほか、麺類や点心などバラエティー豊かにラインアップしています。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

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 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp