

夏の食欲不振にエスニックハーブの力！
人気急上昇の「パクチー」を本格中国料理で満喫するランチメニュー
中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」 “パクチー三昧セット”

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、ランチタイムに、女性を中心に人気を集めるパクチーをたっぷりを使用した「パクチー三昧セット」の提供を開始、早くも好評を博しています。さらにドリンクメニューとして「パクチーモヒート」も登場します。



中国料理長 林 浩勝



「パクチー三昧セット」イメージ

地中海東部原産のパクチー(英名:コリアンダー)は、古代エジプトやギリシャ・ローマでも調理や医療に用いられたといわれるハーブで、現在はタイ、ベトナム、インド、中国(中国名:香菜)をはじめ、メキシコやポルトガルなどでも食用として使われています。独特な香りが特徴で、トムヤンクンやカレー、生春巻き、サルサなど世界各地の料理に欠かせないハーブであるパクチーは、ビタミンやカルシウム、鉄分などを含み、整腸、消化促進などにより、体に上手に栄養を取り込む作用があるといわれています。さらに、「キレート作用※」によるデトックス効果も期待されていることから、美肌のハーブとしても注目されている食材です。また、暑い国々で好まれていることからわかるように、その独特の香りがアクセントになり、食欲増進の働きがあるといわれています。

そこで、「翡翠宮」では、連日の猛暑で疲れた体に元気と栄養を取り込むランチセットとして「パクチー三昧セット」をご用意しました。メニューは、メイン、スープ、サラダ、点心、杏仁ゼリーの全5品。爽やかな香りと味わいのフレッシュなパクチーをふんだんに使用したメイン料理は、「パクチーと豚肉の醤油煮入り炒飯」または「パクチーと小海老、帆立貝入り上海焼そば」からお選びいただけます。さらに、鯛の骨からとったとろみがあった、パクチー入りの濃厚なスープ、生のパクチーをそのまま楽しむサラダ、パクチーを添えた点心と、まさにパクチーづくしです。

中国料理長 林 浩勝が、医食同源に基づく中国料理の技を駆使し提案するアジアンパワー満載の美味ランチ。料理法の違いや、異なる素材との組み合わせで生み出される複雑な味の妙。これまでにないさまざまなパクチーの美味しさを発見しながら、夏疲れの体に栄養補給して、猛暑の午後も元気にお過ごしください。

※キレート作用・・・体内に溜まった有害金属(水銀・ヒ素・鉛・カドミウムなど)を体の外に排出する働き

「パクチー三昧セット」概要

- 【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(1F)
【提供時間】 ランチタイム 11:30~14:30
【料 金】 1名様 ¥3,000 (3,564)
* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
【内 容】 ・パクチーサラダ
・点心 フレッシュパクチー添え
・パクチースープ
・「パクチーと豚肉の醤油煮入り炒飯」または「パクチーと小海老、帆立貝入り上海焼そば」
・杏仁ゼリー
* 料理の内容は季節ごとに変更になります。

※各メニューは、ランチ/ディナータイムともにア・ラ・カルトでもご提供しています。

「パクチーモヒート」概要

- 【場 所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(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】 ¥1,000 (1,188)
* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【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)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

＜中国料理長 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しています。
さらに、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)」。

モダンで洗練された店内は、着席で36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。

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