

中国料理「翡翠宮」料理長 林浩勝の故郷でもある熊本県を食で応援！ “くまもとあか牛セット”

10月31日（土）まで期間限定でランチタイムに提供！

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)の中国料理「翡翠宮」では、熊本県のブランド和牛「くまもとあか牛」を使ったランチセットを2020年9月1日(火)から10月31日(土)の期間限定で提供しています。



©2010 熊本県くまモン
協力 銀座熊本館

「くまもとあか牛」は赤身の旨味が多く、それでいて上質な脂の甘みも感じられることから、近年ますます注目が集まっている熊本県が誇る和牛です。

“くまもとあか牛セット”では、その「くまもとあか牛」を使ったメインを、お好みでお選びいただけるよう2種類ご用意しました。醤油ベースの甘辛な味付けと御飯との相性が抜群な「あんかけ丼」、またはミンチにしたくまもとあか牛にトマトで酸味を加えたソースをコーラーゲン麺と和えていただく「ジャーチャー麺」です。これら「くまもとあか牛」を使ったメインに、点心2種や干し貝柱と白身魚の玉子スープ、小菜、杏仁ゼリーが付いたお得なランチセットをこの機会にぜひお試しください。

なお、売上の一部は、「令和2年7月豪雨」で被害に遭われた熊本県の方々への義援金として寄付させていただきます。

料理長 林浩勝の故郷でもある熊本県を食で応援！

“くまもとあか牛セット” 概要

【期 間】 2020年9月1日(火)～10月31日(土)

【場 所】 中国料理「翡翠宮」(1F)

【時 間】 11:30～14:30(L.O. 14:00)

* 営業時間は変更になる場合があります。

【料 金】 ￥3,500(4,235)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【メニュー】 小菜、干し貝柱と白身魚の玉子スープ、点心2種、くまもとあか牛のあんかけ丼 または
くまもとあか牛とコラーゲン麺の炸醤(ジャージャー)麺、杏仁ゼリー

【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。

◆衛生管理に関する取り組みについて◆

ハイアット リージェンシー 東京ではお客様をお迎えするにあたり、皆さまに安心してご利用いただけるよう座席数を減らしソーシャルディスタンスを確保するほか、レストラン・バーご来店時の検温の実施やテーブルや椅子等をお客様のご利用毎に消毒するなど、衛生管理の徹底に努めます。ハイアット リージェンシー 東京の取り組みにつきましては、こちら
(<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty/policies>) をご覧ください。



＜中国料理長 林浩勝のプロフィール＞

1962年生まれ。熊本県・天草出身。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。

＜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

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