



HYATT
REGENCY™

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年6月14日

「佳香」がその日厳選した鮮魚から3種をチョイス！
「造里」に仕立てて会席の中でご提供

夏の特別会席「海の恵み」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、総支配人:高沢朝美)の日本料理「佳香(かこう)」では、ご来店時に調理人が提案する魚介の中から3種を選んでいただき、お好みの「造里」をご堪能いただける夏の特別会席「海の恵み」を2019年7月1日(月)から8月31日(土)まで開催いたします。



<夏の特別会席「海の恵み」イメージ>

「海の恵み」は、料理長が厳選した魚介の数々から、お客様ご自身が3種の魚介をお選びいただき、造里として堪能いただける参加型の会席です。ご来店時に、調理人がその日厳選した魚介を個室までお持ちし、それぞれの特徴をご説明。お客様に選んでいただいた魚介3種を造里に仕上げ、会席内の一品としてご提供します。

ご自身で選んだ新鮮な魚介を味わっていただけるライブ感ある会席体験は、ご会食や大切な方をもてなすご接待はもちろん、海外のお客様に日本料理のエッセンスを味わっていただく機会としてもおすすめです。そのほか、鮎の塩焼きや鱧など、初夏を彩るメニューの数々をお楽しみいただくとともに、御飯には釜炊きの御飯またはへぎ蕎麦をお選びいただけます。

最大 8 名様までご利用いただける 3 つの個室と半個室を有する日本料理「佳香」で、くつろぎのひとときをお過ごしください。

夏の特別会席「海の恵み」概要

【期 間】 2019 年 7 月 1 日(月)～8 月 31 日(土)

【場 所】 日本料理「佳香」(3F)

【提供時間】 11:30～14:00 / 17:30～21:00

【料 金】 ￥15,000(17,820)

【メニュー】



7 月のメニュー

先附 玉蜀黍豆富

造里 本日の魚介

椀盛 鱧葛叩き

焼物 鮎塩焼き

組肴 海月萬和合、水雲酢、じゃがいも田楽、茗荷寿司、烏賊チーズ呂焼、枝豆搔き揚げ など

進肴 和牛 冷しゃぶ

留肴 無花果天婦羅

御飯 釜炊き枝豆じゃこ御飯 または へぎ蕎麦、留椀、香の物

水菓子

8 月のメニュー

先附 糸瓜寄せ

造里 本日の魚介、生海胆 青海苔ジュレかけ

椀盛 鱧、輪切り柚子、梅肉

焼物 鮎塩焼き

組肴 青ずいき、蛸柔らか煮、海老水仙、じゃがいも田楽、玉蜀黍搔き揚げ など

進肴 蒸し鶏、冬瓜、大根餅、もち麦籠甲あん

留肴 焼茄子ゼリー、和牛 冷しゃぶ

御飯 釜炊き枝豆じゃこ御飯 または へぎ蕎麦、留椀、香の物

水菓子

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

* 個室限定プランとなります。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 日本料理「佳香」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。

< 和食統括料理長 勝呂 文洋 プロフィール >



京都、大阪の老舗料亭で会席、京料理の修業を積み、ホテルセンチュリー静岡に入社後和食調理で腕を振るい、2012年4月総料理長に就任。2018年8月よりハイアットリージェンシー東京の和食部門を監修。「第29回全国技能グランプリ銅メダル」(厚生労働省)や、「The 仕事人 of the year 2011、2017」(静岡県)、2017年静岡県優秀技能士を受賞。海外の料理人に和食の魅力伝える「ふじのくに"和の食"国際アカデミー」の講師を務めるなど和食文化の継承にも尽力している。

< 和食料理長 藤村 将義 プロフィール >



調理学校を卒業後、ホテルで和食調理に従事。ホテルセンチュリー静岡に入社後、勝呂文洋のもと和食調理に携わる。その後、国内外のホテル、レストランで腕を磨き、2012「ふじのくに食の都づくり仕事人」(静岡県)に選出、現職に至る。

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
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp