

夏を五感で楽しむ「和」のひとつ
日本料理「佳香」 “川床会席” “うなぎ御膳”

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、夏に向けて“食”で季節や涼を感じる人気の期間限定メニュー「川床会席」および「うなぎ御膳」を、今年も2016年6月1日(水)より提供しております。



▲ 日本料理「佳香」 “川床会席” (左)、“うなぎ重”ランチセット (右) イメージ

▲ 和食料理長 藤井正

「川床会席」は、京都鴨川などで川岸に床几(しょうぎ)を並べ、川のせせらぎを聞きながら京料理をいただく、夏の風物詩。「佳香」では、鮎や鱧、京野菜など、夏の京料理にかかせない旬の食材を使い、和食料理長 藤井正のアイデアが光る料理の数々をご用意します。盛り付けや器でも季節と“涼”の演出を凝らした和食の奥深い世界は、海外の方とお食事にもおすすめです。6月には、うなぎときゅうりの酢の物「うざく」の箸染にはじまり、鮎塩焼き、鱧玉子献珍蒸しなど京都の夏らしい料理、夏野菜を添えた牛ステーキとつづき、お食事には新生姜でさっぱりと炊いた玄米御飯を、御椀には京都の名物料理、にしん蕎麦を椀に仕立ててをご用意します。お食事の後は、京都の夏のスイーツである葛切りを抹茶とともにお召しあがりいただきます。

また、食欲が減退しがちなこれからの時期に食べたいのが“うなぎ”。「うなぎ御膳」は、厳選した肉厚で脂がよくのったうなぎのみを使用し、白焼きにしてせいろで蒸す関東風で調理しています。焼いた骨で風味をつけた自家製のタレに漬けて炙る蒲焼きは、香ばしい香りが食欲をそそり、ほどよく脂が落ちふくらとした身が口の中でとろけていく食感が魅力です。良質なタンパク質、ミネラルやビタミンが豊富で抗酸化食材といわれるうなぎは、昔から日本の夏の栄養食として親しまれています。ランチタイムにはうなぎに肝吸いや先付が付いたセットを、ディナータイムには造りや御才など、コース仕立てで楽しめる御膳をご用意して、日本料理の知恵である一汁三菜をバランスよく添えてお届けします。

日本の夏は湿度が高くムシムシと不快なイメージが先行しがちですが、太陽の光と暖かな海のもと、夏ならではの山海の幸を味わえる季節でもあります。「川床会席」「うなぎ御膳」で夏の恵みを楽しんでみてはいかがでしょうか。

日本料理「佳香」 “川床会席” “うなぎ御膳” 概要

【場 所】 日本料理「佳香」(3F)
【提供時間】 ランチタイム 11:30~14:00/ディナータイム 17:30~21:00

<川床会席>

【期 間】 2016年6月1日(水)~8月31日(水)

【メニュー・料金】

- ・京御膳(ランチ) ¥6,000(7,128)
京おぼんざい / 造り / 焼物 / 温物 / 食事 / 甘味
 - ・川床会席(ディナー) ¥11,000(13,068)
箸染 / 京おぼんざい / 造り / 焼物 / 温物 / 強肴 / 食事 / 御椀 / 水物・甘味・抹茶
- * ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

<うなぎ御膳>

【期 間】 2016年6月1日(水)~8月下旬

*うなぎの入荷状況により、期間内でも終了する場合があります。

【メニュー・料金】

- ・うなぎ重(ランチ) ¥5,500(6,534)
先付 / うなぎ重 / 肝吸い / 香の物 / 水物
 - ・うなぎ御膳(ディナー) ¥8,000(9,504)
箸染 / 御才 / 造り / うなぎ重 / 肝吸い / 香の物 / 水物
- * ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【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)

<和食料理長 藤井正のプロフィール>

日本料理の技法、知識の礎を古都・京都にて築く。また、生間(いかま)流包丁道による式包丁でその名を知られる米良隆(めら・たかし)氏に10余年師事し、2009年6月当ホテルの和食料理長に就任、訪れるゲストの期待や要望に応えるべく日々、自らの腕に磨きをかけ続けている。藤井がもっとも得意とする料理は旬の食材を用いた「摺り流し」や「蕪蒸し」。また、その滋味を最大限に活かすために使用される出汁やあしらいには、藤井ならではの丁寧な仕事に裏打ちされた妙味が存在します。2015年には優れた技術を持ち後進の指導を行い、他の規範となる職人に与えられる新宿区「技の名匠」に認定される。

<日本料理「佳香(かこう)」>

古都の路地を思わせるエントランスを入ると落ち着いた雰囲気のホテル席とテーブル個室(3室)、座敷(2室)を備える日本料理「佳香(かこう)」。皿の上に繊細な「日本の美」を表現した本格会席料理をお楽しみいただけます。

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
マーケティング部 福井、野崎、近藤
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp