



HYATT  
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年7月24日

## 秋の味覚 3種から選んだ食材を逸品に仕上げる 秋の特別会席「美味三彩」

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、秋の食材 3種から、お好きな食材をお選びいただきこの時期にふさわしい逸品に仕上げてご提供する、秋の特別会席「美味三彩」を2019年9月1日(日)から10月31日(木)まで開催いたします。



<3種の食材と進肴のイメージ>

「美味三彩」では、選べる食材として「鱧<sup>はも</sup>」、「松茸<sup>おりのと</sup>」、「折戸茄子」の3種をご用意。食材ごとにスタッフが料理をご提案し、選んでいただいた食材をこの時期にふさわしい逸品に仕上げてご提供いたします。なかでも「折戸茄子」は、濃い紫色と丸い形状が特徴で、徳川家康にも献上していたと記録が残る野菜です。このほかにも、鱧や松茸を使った「土瓶蒸し」や「釜炊き松茸御飯」など、秋ならではの華やかな日本料理の数々をお楽しみいただけます。穰りの秋を迎え、さまざまな食材を味わうことができる特別会席は、ご会食や大切な方をもてなすご接待はもちろん、日本料理を味わいたい海外のお客様にもおすすめです。

都会に在ることを忘れさせてくれるような落ち着いた空間で、和食統括料理長 <sup>すぐろふみひろ</sup> 勝呂文洋と和食料理長 <sup>まさよし</sup> 藤村将義が紡ぐ珠玉の会席をご堪能ください。

## 秋の特別会席「美味三彩」概要

【期 間】 2019年9月1日(日)～10月31日(木)

【場 所】 日本料理「佳香」(3F)

【提供時間】 17:30～21:00

【料 金】 ￥16,632

【メニュー】



秋の特別会席「美味三彩」イメージ

### 9月のメニュー

さつまいも一口スープ

先附 秋茄子摺り流し

造里 本日の水揚げ

土瓶蒸し 鱧、松茸、豆腐、銀杏、三つ葉、酢橘

組肴 秋草浸し、いくら・平貝、菊花卸し和合、  
峰岡寄せ、海老菊花寿し、栗麩田楽、  
焼目栗、銀杏松葉、チーズ豆腐、  
酢ゼリー、みたらし小芋

焼物 富士宮鱧萩焼き

進肴 鱧・松茸・折戸茄子の3種よりお好みの  
食材をお選びいただけます

留肴 和牛大和煮

御飯 釜炊き松茸御飯 または 折ぎ蕎麦

留椀

香の物

水菓子 荳胡麻黒糖カステラ、フルーツあんみつ

\* 料金はサービス料・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】 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を伝える「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