
職人が握る鮪や鉄火丼、まぐろの角煮など、
まぐろを味わい尽くせる人気のランチ！
日本料理「佳香（かこう）」 “まぐろづくし膳”

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」では、さまざまな調理法でまぐろの美味しさをご堪能いただける、春恒例の人気ランチ「まぐろづくし膳」を4月1日（水）から5月31日（日）まで提供いたします。



<「まぐろづくし膳」イメージ>

「まぐろづくし膳」は、鮪「みやこ」の職人が握る鮪やトロたくをはじめ、赤身とネギトロにいくらやアボカドをたっぷり盛りつけた春らしい彩りの鉄火丼、風味豊かな炙りまぐろのサラダ、まぐろの角煮など、まぐろの美味しさを多彩な調理法で引き立たせた料理が一度に味わえる、まさにまぐろ三昧のラインアップです。春爛漫のランチを、気のおけないご友人やお仲間とともに楽しみください。

「まぐろづくし膳」概要

【期 間】	2020 年 4 月 1 日（水）～5 月 31 日（日）
【場 所】	日本料理「佳香」（3F）
【提供時間】	11:30～14:00
【料 金】	¥4,132（5,000）

【メニュー】 小鉢、鉄火丼、にぎり鮎・巻物、サラダ、留椀、選べるワンドリンク、食後のコーヒー

* ()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】 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。静岡のホテルに入社後、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 年「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、長谷川
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp