NEWS RELEASE

報道関係各位

2015 年 8 月 26 日

かつての人気メニューも復活

受け継いできた伝統の味、35 年間の軌跡を味わう

中国料理「翡翠宮（ひすいきゅう）」

“開業 35 周年記念料理祭”

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）の中国料理「翡翠宮（ひすいきゅう）」では、1980 年のホテル開業より厨房で腕を振るう、総料理長・永沼勝之の監修のもと、開業時から現在まで人気を博した料理や、今や味わう機会が少なくなった古典的中国料理に新たな息吹を吹き込んだ料理の数々をご用意する、“開業 35 周年記念料理祭”を 2015 年 9 月 1 日（火）～9 月 30 日（水）に開催いたします。

総料理長　永沼勝之

ディナーコース　イメージ

ランチコース　イメージ

中国料理「翡翠宮」はホテル開業とともにオープンして以来、宮廷料理の伝統を受け継ぐ北京・上海料理を中心に、伝統的な中国の地方料理から、それまで中国料理にはあまり使用されていなかった食材や西洋料理の手法も積極的に取り入れた新たな料理まで、お客様の嗜好を捉え、さまざまな料理を提供して参りました。今年 9 月に開業 35 周年を迎えるにあたり、その歴史を振り返り、その時々にお客様からの人気が高かった料理を中心に、代々の料理長のシグネチャーディッシュを再現するほか、「温故知新」の気持ちを込めて、今ではあまり見かけられなくなった古典的な中国料理に新たな息吹を吹き込み、ご提供いたします。

35 年間の「伝統」と「革新」の歴史の中で、総料理長・永沼による、飽くなき美味への探求心が創り出す味わいをご堪能ください。

「開業35周年記念料理祭」概要

【期　　間】 2015年9月1日(火)～9月30日(水)
【場　　所】 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」(1F)
【提供時間】 ランチタイム 11:30～14:30／ディナータイム 17:30～21:00
【料　　金】 ランチコース　　1名様 ¥6,100 (7,247)
ディナーコース　　1名様 ¥11,000 (13,068)
＊( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
【内　　容】 <u>ランチコース 全6品</u>

・前菜5種盛り合わせ

・海老の琵琶型揚げ トマトチリソース

翡翠宮開業当時に人気を博していた一品。生の海老に海老のすり身をつけて揚げています。

・湯葉巻きとおこげの干し貝柱入り野菜あんかけ

初代料理長・蔡が好んで使った湯葉巻きを、おこげとともに召しあがっていただきます。揚げた湯葉巻きのカリッとした食感と、あんかけをかけた時の音も食欲をそそります。

・帆立貝のXO醤炒め、イカと中国セロリの炒め

30余年その味を守り続けているこだわりのXO醤と、料理人の技が光るシンプルな塩味の炒め物。オーソドックスかつ、素材の旨味をダイレクトに感じられる料理です。

・イシモチの醤油煮込みあんかけ焼きそば

昔ながらのイシモチの姿煮込みを、召しあがりやすく切り身に変えてご用意します。

・カスタードの揚げ菓子、南杏入り杏仁豆腐

開業当時から人気のあった素朴な揚げ菓子は、シンプルで懐かしい味わいです。南杏(杏子の種の核)を一晩水に漬けて絞った、香り高い杏仁豆腐もご用意します。

<u>ディナーコース 全8品</u>

・わたり蟹の紹興酒漬け

・前菜6種盛り合わせ

・なまこの醤油煮込み

1週間かけて戻した乾燥なまこを、8時間かけて鶏と香味野菜でとった白湯スープを使い煮込みました。手間ひまをかけて、丁寧に作った珠玉の逸品です。

・海老の翡翠炒め、生スルメイカとスルメの辛み炒め

炒めの技術を要するシンプルな海老料理は、二代目料理長・山岡が彩りの鮮やかさにもこだわった一品です。干すことにより味わいが凝縮したスルメを2晩かけて慎重に戻し、生のスルメイカとともに炒めるため、食感と味わいの違いが楽しめます。

・あわび、帆立貝、巻海老、彩り野菜の蒸し物 二種ソース

初代料理長・蔡が好んだ、素材の味が活きるシンプルな中国の田舎料理を、永沼のアイディアでひと工夫。洗練された味わいが加わりました。

・骨付き豚すね肉の柔らか醤油煮込み 蒸しパン添え

中国では定番とも言える一品。醤油と氷砂糖で煮込み、五香粉で香りを加えた、コクがありながらあっさりとした煮込みです。

・鶏肉入り薬膳スープ

中国料理では身体を養うものとして大切にされるスープ。夏バテ防止に朝鮮人参、当帰などの漢方を丁寧にとった、翡翠宮伝統の上湯スープとともに。

・南杏入り杏仁豆腐、カスタードの揚げ菓子、プーアール茶のゼリー

ア・ラ・カルト

・鶏ささみと粉皮(フェンピー)の冷菜	¥2,400(2,851)
・五目餡の薄焼き玉子巻き　衣揚げ	2本 ¥1,400(1,663)
・鶏肉の酸辣塩炒め	¥2,800(3,326)
・生スルメイカとスルメと野菜の辛み炒め	¥3,600(4,277)
・渡り蟹の玉子とじ	¥3,800(4,514)
・鯉の煮込み　土鍋仕立て	¥4,200(4,990)
・イシモチの醤油煮込みあんかけ焼きそば	¥2,100(2,495)
・カスタードの揚げ菓子	4本 ¥800(950)

＊(　)内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
＊料理の内容は変更になる場合があります。

【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。

＜総料理長 永沼勝之のプロフィール＞

ホテル開業年 1980 年 7 月入社。歴代の料理長の下で腕を振い、中国料理長、副総料理長兼中国料理長を経て 2013 年 10 月より総料理長に就任。グランド ハイアット 北京やハイアット リージェンシー杭州の中国料理長とコラボレーションを重ねるなど、本場中国の調理技術を日々研究し続けている。また、永沼が最もこだわりを持っているのは料理のベースとなる「スープ」。厳選した食材をじっくりと時間を掛けて丁寧に仕込み、至高のスープへと生まれ変わらせます。そのスープのポテンシャルは料理のスープとしてはもちろん煮込みや汁そばにも存分に発揮され、数多くのお客様よりご好評をいただいています。さらに、TV 番組「チューボーですよ！」などにも多数出演し、その技を披露しています。

＜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）」。モダンで洗練された店内は、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。

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
160-0023　東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部　宮越、福井、野崎
T: 03 5321 3523（直通）　F: 03 3340 5767（直通）
tokyo.regency.hyatt.jp