

おすすめ料理 Recommendation Cuisine

期間: 2022年9月1日(木)~11月30日(水)
September 1 – November 30, 2022

「Sustainable Selection」

ハイアット リージェンシー 東京の料理コンペティションで受賞した作品です
これからの時代を担う若手シェフならではの目線から、サステナブル食材を使用した
「つくる責任つかう責任」を果たすための工夫が凝らされた逸品をぜひご堪能下さい

海老のスパイスチリソース

干焼蝦捲

1名様 Per Person ¥2,200 (2,662)

Fried Shrimp with Spicy Chili Sauce



※写真はイメージです。

翡翠宮 シェフ 細田 隆広 (ほそだ たかひろ)

爽やかでフレッシュスパイシーな海老のチリソースです。
地産地消の観点から東京野菜に加えて、新宿の伝統ブランド野菜「内藤とうがらし」を使っています。また、サステナブルシーフードである海老は身や頭はもちろん、普段は破棄してしまう殻をパウダーにするなど工夫を凝らしました。

海の幸の包み焼き

紙包海鮮

Baked Seafood Parcel

1名様 Per Person ¥2,500 (3,025)

海の幸と秋のキノコを包み焼きにしました。

開けて香りを楽しんで、自家製 XO 醤を使用した特製タレとともにどうぞ。



ドライマトとバジルの焼売

蕃茄焼売

Sun-dried Tomato and Basil Siu-Mai

(2個) ¥800 (968)

ドライマトとバジルを練りこんだ、一味違う焼売をお楽しみください。



秋刀魚と生姜の炒飯

香姜秋刀魚炒飯

¥2,200 (2,662)

Fried Rice with Saury and Ginger

秋の味覚の秋刀魚に生姜が香る炒飯です。この時期に是非ご堪能ください。

皮付き豚バラ肉の角煮

東坡肉

1名様 Per Person

2,000 (2,420)

Sweet and Tender Simmered Pork Skin-on Pork

中国杭州の名物料理です。

皮付き肉を紹興酒を効かせた醤油風味のソースでじっくりと煮込みました。

海の幸入りあんかけ炒飯

海鮮会炒飯

2,800 (3,388)

Fried Rice with Seafood Starchy Sauce

海老や蟹、帆立貝柱などを特製の海鮮餡にし、卵炒飯にかけました。食べ応えのある一品です。

秋刀魚と生姜の炒飯



海の幸入りあんかけ炒飯



米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask the staff.

() 内はサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.

おすすめ「上海蟹」料理 Shanghai Crab Recommendation Cuisine

期間: 2022年11月2日(水)～11月30日(水)
November 2 – 30, 2022

翡翠宮では上海蟹の卵と味噌、ほぐし身を葱油、鶏油でじっくりと炒め、翡翠宮伝統の上湯スープを加えたソースを使用しています。上海蟹本来の旨味を引き出した料理の数々を是非、この機会にご賞味ください。

豆腐の蒸し物 上海蟹ソース

大閘蟹豆腐 1名様 Per Person ¥2,800 (3,388)
Steamed Tofu with Shanghai Crab Sauce

白菜の煮込み 上海蟹ソース

大閘蟹蘭糊 3,000 (3,630)
Braised Chinese Cabbage with Shanghai Crab Sauce

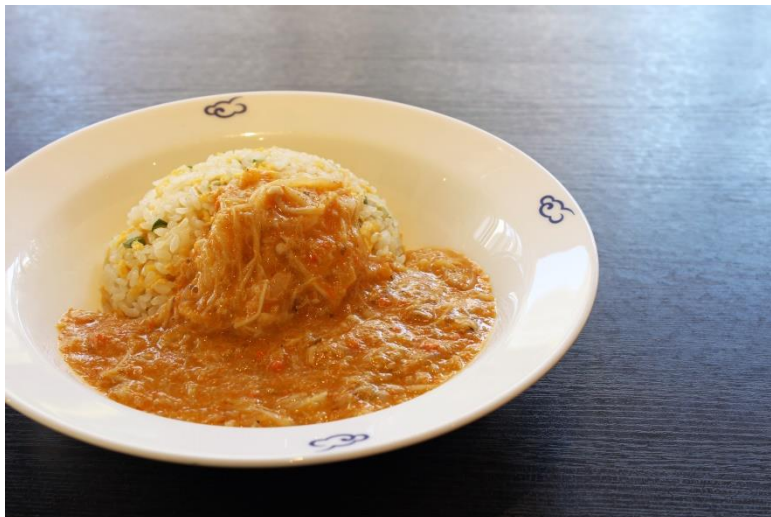
上海蟹のあんかけ炒飯

大閘蟹会炒飯 3,000 (3,630)
Fried Rice with Shanghai Crab Starchy Sauce

上海蟹入り小龍包

大閘蟹小龍包 (2個) 1,000 (1,210)
Steamed Soup Dumplings with Shanghai Crab

上海蟹のあんかけ炒飯



米の産地情報についてはスタッフまでお問い合わせください。

If you wish to know where the rice was produced, please ask our staff.

()内はサービス料10%・消費税が含まれたお支払い金額です。

Prices in () include 10% service charge and consumption tax.