

おすすめ料理 Recommendation Cuisine

期間:2023年9月1日(金)~10月14日(土)

September 1 – October 14, 2023

「Sustainable Selection」

ハイアット リージェンシー 東京の
SDGs 料理コンペティションで優秀賞を受賞した作品です

これからの時代を担う若手シェフならではの目線から、「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ください。

グラス de 皮蛋豆腐

1名様

皮蛋豆腐

Per Person ¥ 1,000 (1,210)

Tofu with Century Egg



※写真はイメージです。

翡翠宮 シェフ 横山 良太 (よこやま りょうた)

中華料理の前菜“皮蛋豆腐”

ザーサイ、干し海老、胡麻の入った味わい深い豆腐に松の実、パプリカとたっぷりの具材を加えた一品です。

食品ロスを考え使用する食材を小さくカットし、

油を一切使用していないことで、環境汚染への影響を緩和できると考えました。

器はガラスでコンパクトにすることで、老若男女すべての方々の

召し上がりやすさを意識しました。是非ご賞味ください。

海老と白身魚の包み焼き

紙包海鮮

Baked Prawns and White Fish Parcel

海の幸と野菜を包み焼きにしました。

開けて香りを楽しみ、シーズニングソースを使用した特製タレとともにどうぞ。

1名様

Per Person

¥ 2,500 (3,025)

ラム肉の葱炒め 土鍋仕立て

砂鍋葱爆羊肉

Sauteed Lamb with Leek

ラム肉を唐辛子とクミンを使用した醤油風味のソースで炒めました。

熱々の土鍋でお召し上がりください。

小盆

Small Dish

3,600 (4,356)

皮付き豚バラ肉の角煮

東坡肉

Sweet and Tender Simmered Skin-on Pork Belly

中国杭州こうしゅうの名物料理です。

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。

1名様

Per Person

2,000 (2,420)

鶏肉と葱の細切り和えそば 黒酢風味

黒酢鶏絲拌麵

Chicken and Leek Soup less Noodle with Black Vinegar

台湾醤油とオイスターソース、黒酢を使用したサツパリとしたソースを

具材と一緒に和えながら召し上がりください。

2,200 (2,662)



※写真はイメージです。

* () 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.