

人気の「パクチー」を本格中国料理で満喫するランチメニュー

## 中国料理「翡翠宮(ひすいきゅう)」 “ パクチー三昧セット ”

～選べるメイン料理に期間限定料理が登場 「パクチー麻婆茄子」～

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)」で人気のランチセット「パクチー三昧セット」に、新メニューが登場。

3月1日(火)より5月31日(火)の期間限定として「パクチー麻婆茄子」をご提供し、メイン料理を3種類からお選びいただけます。



中国料理長 林 浩勝

左:「パクチー三昧セット」 パクチー麻婆茄子、

右上:パクチーと豚肉の醤油煮入り炒飯、右下:パクチーと小海老、帆立貝入り上海焼きそば

ビタミン、ミネラルが豊富で美容や健康によいとされ、独特の香りと味がエスニック料理をはじめさまざまな料理やお酒に合うことからブームとなっているパクチー。「翡翠宮」では、2015年8月より、メイン料理だけでなく、スープ、サラダ、点心、すべてにパクチーを使ったランチ「パクチー三昧セット」の提供を開始したところ、男女を問わず大好評を博し、リピーターも多い人気メニューとなっています。

そこで、より多彩なパクチーメニューをお楽しみいただけるよう、ランチセットの選べるメイン料理に期間限定メニューとして「パクチー麻婆茄子」が加わることになりました。

麻婆茄子は日本オリジナルの料理ですが、「パクチー麻婆茄子」は、四川省の家庭料理、茄子にひき肉、パクチーなどを加え醤油ベースで味付けたものをご飯にかけて食べる「乾焼茄子<sup>ガンソーチエス</sup>」をもとに、中国料理長 林 浩勝<sup>はやし ひろかつ</sup>が考案したメニューです。中国の家庭料理の特徴を活かした「パクチー麻婆茄子」は、パクチーの葉だけでなく根までを使用することで、独特の香りはもちろん、コクや深みが増え、パクチーのおいしさを存分に味わっていただけます。仕上げにたっぷりのフレッシュパクチーを散らすことで、その鮮やかな香りも広がります。中国の家庭と同じように、別盛りのご飯にかけてお召しあがりいただくのがおすすめです。

また、セットのスープは月ごとに内容を変え、3月はエビと豆腐、ズッキーニ、エリンギなどが入った酸辣スープをご提供。各メニューはア・ラ・カルトとしてランチ、ディナーともに単品でもご提供し、訪れるごとに違ったパクチーの魅力をお楽しみいただけます。

自らもパクチーを愛する中国料理長 林 浩勝<sup>はやし ひろかつ</sup>が、中国料理の技を駆使し提案するアジアンパワー満載の美味ランチ「パクチー三昧セット」で、パクチーの奥深い味わいを存分にご堪能ください。

## 「パクチー三昧セット」概要

【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

【料 金】 1名様 ¥3,000 (3,564)

\* ( )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】 ・パクチーサラダ

・点心 フレッシュパクチー添え

・パクチースープ ※月毎に内容が変わります

3月・5月:「エビと豆腐、ズッキーニ、エリンギなどが入った酸辣スープ」

4月・6月:「牛ひき肉とクワイのスープ」

・3種類から選んでいただくメイン料理

「パクチー麻婆茄子」(新メニュー・2016年3月1日から5月31日までの期間限定)／

「パクチーと豚肉の醤油煮入り炒飯」／「パクチーと小海老、帆立貝入り上海焼そば」

・杏仁ゼリー

\*料理の内容は季節ごとに変更になります。

■各メニューは、ランチ／ディナータイムともにア・ラ・カルトでもご提供しています。

【単品料金】 パクチー麻婆茄子 ¥2,200 (2,614)

パクチーと豚肉の醤油煮入り炒飯 ¥2,200 (2,614)

パクチーと小海老、帆立貝入り上海焼そば ¥2,200 (2,614)

パクチーサラダ ¥1,500 (1,782)

パクチー入りスープ ¥1,400 (1,664)

\* ( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払金額です。

【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。

### ＜中国料理長 林浩勝のプロフィール＞

1962年生まれ。都内の中国料理店に勤務後、1995年 センチュリーハイアット東京(現ハイアットリージェンシー 東京)入社。現総料理長 永沼勝之の下で腕を振り、2010年には中国調理長、2013年10月中国料理長に就任。中国料理の調理師だった叔父や親戚の影響を受け、幼いころからこの世界を目指す。料理に対する信念は“一食入魂”。妥協せず一品一品に心を込めて、創意工夫を持って仕事に臨み、美味探求の精神でお客様に最高の一皿を提供しています。さらに、TV番組「新チューボーですよ!」にも出演し、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36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 福井、野崎、近藤  
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp