



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

2018年8月16日

報道関係各位

和食統括料理長に勝呂文洋、料理長に藤村將義が就任 新たに和の朝食ブッフェも提供開始

日本料理「佳香(かこう)」が8月21日リニューアルオープン リニューアルを記念して“特別会席”をご提供

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)では、日本料理「佳香」の個室エリアを改修し、2018年8月21日(火)リニューアルオープンいたします。新たに、和食統括料理長に京会席の修行を積んだ勝呂文洋(すぐろ ふみひろ)、佳香料理長に藤村將義(ふじむら まさよし)が就任。「一期一会」の想いを込め、厳選された季節のお料理と心づくしのおもてなしでお客様をお迎えいたします。



(左から)「佳香」料理長 藤村將義・和食統括料理長 勝呂文洋、リニューアル記念“特別会席”

新たに生まれ変わった日本料理「佳香」では、リニューアルを記念して“特別会席”をご提供いたします。月をかたどった「月見豆腐」をはじめ、うさぎ、里芋などのお月見のモチーフを随所に取り入れた秋の会席です。日本料理の基本である「五色」の彩りと季節感を大切に料理の数々を、美しい秋の月を思い浮かべながらお楽しみください。

また、和の朝食ブッフェのご提供を新たに開始いたします。シグネチャーでもあるおひとりさまごとに特製の萬古焼(ばんこやき)の釜で炊きあげるこだわりの「釜炊きご飯」はそのままに、月替わりでお楽しみいただけるおかゆと、豊富なお惣菜をご用意。四季折々の恵みを織り込んだ料理の数々をお楽しみいただけるこだわりの和朝食です。

日本料理「佳香」概要

【リニューアルオープン日時】2018年8月21日(火) 11:30

【場 所】 3F

【席 数】 86席
(テーブル:46席、個室:6室40席)

【営業時間】 朝食 7:00~10:00 / ランチタイム 11:30~14:00 / ディナータイム 17:30~21:00

【料 金】 朝食 ¥3,100(3,683)
ランチ 平日 ¥2,000(2,376)~/土・日・祝日 ¥3,000(3,564)~
ディナー ¥6,000(7,128)~
会席料理 ランチ¥7,000(8,316)/ディナー¥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。

リニューアルオープン記念“特別会席”概要

【期 間】 2018年8月21日(火)~9月30日(日)

【提供時間】 ランチタイム 11:30~14:00/ディナータイム 17:30~21:00

【料 金】 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。
* 献立は変更になる可能性がございます。

【内 容】 全11品
一口スープ サツマイモひとくちスープ
先付 月見豆腐
組肴 アボカド寄せ、秋草浸し、すじ子、国産牛和風ローストビーフ 香味だれ、
海老菊花寿し、道明寺麩田楽、ピータンチーズ、焼目栗、菊蓮根、
衣かつぎ、银杏松葉
椀盛 萩真薯
造里 本日の水揚げ 3種盛り
焼肴 鮪^{かます}柚香焼
進肴 白玉饅頭、蟹餡
留肴 国産牛大和煮
御飯 釜焚き金目鯛 牛蒡御飯
留椀
水菓子 黒胡麻プリン ドライマト 季節のフルーツゼリー
* ¥14,000(16,632)、¥18,000(21,384)の特別会席もございます。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 料飲業務課まで
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。



すぐろ ふみひろ
＜和食統括料理長 勝呂 文洋 プロフィール＞

京都、大阪の老舗料亭で会席、京料理の修行を積み、ホテルセンチュリー静岡に入社後和食調理で腕を振るい、2012年4月総料理長に就任。2018年8月より現職を兼務。「第29回全国技能グランプリ銅メダル」(厚生労働省)や、「The 仕事人 of the year 2011、2017」(静岡県)、2017年静岡県優秀技能士を受賞。海外の料理人に和食の魅力を伝える「ふじのくに“和の食”国際アカデミー」の講師を務めるなど和食文化の継承にも尽力している。



ふじむら まさよし
＜佳香料理長 藤村 将義 プロフィール＞

専門学校を卒業後、ホテルで和食調理に従事。ホテルセンチュリー静岡に入社後、勝呂文洋のもと和食調理に携わる。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。

＜日本料理「佳香」＞

古都の路地を思わせるエントランスを入ると落ち着いた雰囲気のホテル席とテーブル個室(6室)を備える日本料理「佳香」。皿の上に繊細な「日本の美」を表現した本格会席料理をお楽しみいただけます。

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
セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、窪田、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp