

ハイアット リージェンシー 東京 | 中国料理『翡翠宮』 5月23日(木)より「スペシャルシェフ招聘イベント」をスタート



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)は、中国屈指のレストランガイド“ブラックパール(黒真珠) レストランガイド”で3年連続 1ダイヤモンド(1つ星相当)を獲得、および「Predigest Award」を受賞した中国料理レストランXizhou Hall(パークハイアット 蘇州)よりカルビン ユー料理長を迎える「スペシャルシェフ招聘イベント」を 2024年5月23日(木)から6月30日(日)までの期間限定で開催いたします。

カルビン ユー料理長は20年以上のシェフキャリアを有し、「中国四大料理」のひとつである淮揚料理をベースに革新的な料理を生み出し続けています。本イベントでは、淮揚料理はもちろん、揚州料理、江南料理のエッセンスを取り入れた独創的な料理の数々が登場します。また、本イベントのメニュー作成にあたっては和牛やタラバガニといった日本ならではの食材を使用しながらも本場の味わいを再現することに注力しました。

なお、本イベントでは、ランチコース1種、ランチ/ デイナー共通コース2種に加え、豊富なアラカルトメニューも展開いたします。

中国料理の本場で高い評価を得るカルビン ユー料理長が生み出す、本イベント限定のスペシャルメニューをお楽しみください。



ランチコース 9,680円

- ・ 前菜
クラゲの葱油和え 甘酢大根捲き
蘇州式マナガツオの香料煮
活鮑と胡瓜のわさび醤油漬け
豚スペアリブの黒酢煮込み
- ・ 鶏真薯ときぬがさ茸の澄ましスープ
- ・ 海老のえびみそ炒め
- ・ 鶏腿肉と干しからし菜の煮込み
- ・ 白身魚と蟹肉団子の煮込み
- ・ 揚州炒飯
- ・ 干しからし菜と豚肉のもち米蒸し団子
- ・ パパイアとびわ ゆり根の甘味スープ



ランチ / デイナー共通コース 15,730円

- ・ 前菜
クラゲの葱油和え 甘酢大根捲き
蘇州式マナガツオの香料煮
活鮑と胡瓜のわさび醤油漬け
牡丹海老の老酒醤油漬け
- ・ 五目入り魚白湯スープ
- ・ 海老のえびみそ炒め
- ・ A5 和牛肉の葱炒め
- ・ 活あわびと南瓜 豆腐の煮込み
- ・ 揚州炒飯
- ・ 紫芋のあん入り蒸し菓子
- ・ 碧螺春のパンナコッタ



ランチ / デイナー共通コース 21,780円

- ・ 前菜
クラゲの葱油和え 甘酢大根捲き
蘇州式マナガツオの香料煮
活鮑と胡瓜のわさび醤油漬け
牡丹海老の老酒醤油漬け
- ・ 山海珍味の澄ましスープ
- ・ 海老のえびみそ炒め
- ・ A5 和牛肉の葱炒め
- ・ 白身魚と蟹肉団子の煮込み
- ・ 蟹肉入り海鮮スープの揚げ米添え
- ・ 和牛肉の黒胡椒焼きまんじゅう
- ・ 豆乳とマスカルポーネのチーズケーキ

スペシャルシェフ招聘イベント | 実施概要

期 間 : 2024年5月23日(木)~6月30日(日) ※カルビン ユー料理長 滞在予定日 / 5月23日(木)~26日(日)
時 間 : ランチ 11:30~15:00(L.O. 14:00) / ディナー 17:30~22:00(L.O. 21:00)
定休日 : 火曜日
メニュー : ランチコース 9,680円 / ランチ・ディナー共通コース 15,730円と21,780円の2コース
※記載金額にはサービス料10%と消費税を含みます。
URL : <https://www.hyattregencytokyo.com/restaurant/newsrelease/tabid/72/Default.aspx?itemid=803&dispmid=612>

スペシャルシェフ招聘イベント | メニュー例蘇州

本メニューで登場する3コースの中から、代表的な料理をご紹介します。



前菜



山海珍味の澄ましスープ



活あわびと南瓜 豆腐の煮込み



A5 和牛肉の葱炒め



揚州炒飯



豆乳とマスカルポーネのチーズケーキ

前菜には、甘酢でさっぱりとした味わいに仕上げた紅芯大根の中にクラゲの葱油和えを忍ばせた「クラゲの葱油和え 甘酢大根捲き」(全メニュー共通)や江南料理の代表格ともいえる「豚スペアリブの黒酢煮込み」(ランチコース)、新鮮な牡丹海老に紹興酒の香りをまとわせた江南の夏の味覚「牡丹海老の老酒醤油漬け」(15,730円/21,780円 2コース共通)などが登場。コースのスタートから本場中国の味わいをお楽しみいただけます。

続いて登場するのはスープ料理。15,730円のコースでは、かつては高官の人たちが楽しんだと言われる「五目入り魚白湯スープ」が登場します。炒った魚を粉砕したものをスープに入れて白濁させるこの料理は、本場中国ではフナを使用して作られる一品。日本では手に入れることが難しい食材ですが、料理長のこだわりにより本メニューでは高品質なフナを入手し、本場の味を再現することにこだわりました。また、21,780円のコースで登場する「山海珍味の澄ましスープ」は、中国の高級食材として珍重される魚の浮袋を乾燥させたものやモリユ茸、衣笠茸、干し貝柱、生ハムといった食材を惜しみなく贅沢に使用し奥行きのある味わいに仕上げられています。

スープ料理の後は、大ぶりのブラックタイガーをえびみそとシャー醤で炒め煮した香り豊かな一品「海老のえびみそ炒め」(全コース共通)や仙台牛を甘みと酸味、少しの辛みを感じるソースでいただく「A5 和牛肉の葱炒め」(15,730円/21,780円 2コース共通)が登場します。

コースはさらに、中国料理の大きなお楽しみと言っても過言ではない主食、点心へと続きます。ランチコース及び15,730円のコースでは、油で揚げた卵を具材と共に投入するというユニークな手法で作られた料理長自慢の揚州炒飯が登場。さらに点心は3コースそれぞれに異なる一皿をご用意しています。

コースを締めくくるデザートでは、蘇州で広く人々に愛される豆乳を使用した「豆乳とマスカルポーネのチーズケーキ」(21,780円のコース)が登場。豆乳に浸したビスケットをマスカルポーネクリームと合わせた優しい甘さをお楽しみください。その他にも、香り高い茶葉と卵黄の濃厚なコクを感じる「碧螺春のパンナコッタ」(15,730円のコース)、「パパイヤとびわ ゆり根の甘味スープ」(9,680円のランチコース)が登場します。

カルビン ユー 料理長 プロフィール



揚州生まれ。調理師大学を卒業後、中国料理のキャリアをスタート。2020年のプレオープンから、パーク ハイアット 蘇州に加わり、淮揚料理専門レストラン「Xizhou Hall」の料理長を務める。20年以上のシェフ経験を持ち、淮揚料理の伝統的な手法を大切にしながらも常に革新的なアイデアを料理に取り入れ、お客様に驚きをもたらす最高の淮揚料理を提供し続けています。2022～2024年、Xizhou Hallはブラックパールレストランガイドで1ダイヤモンドを獲得、さらに蘇州市内でわずか2店舗のみに贈られた「Predigest Award」を受賞しました。

ハイアット リージェンシー 東京 中国料理「翡翠宮」

中国宮廷料理の流れを汲む北京・上海料理から料理長の創意に満ちた逸品をお届けする中国料理「翡翠宮」。「医食同源」の料理哲学が生かされたメニューの数々は、まろやかで洗練された味わいで訪れる人たちを魅了し続けています。素材の持ち味を生かしながらも、料理の幅を広げるさまざまなスパイスや香りを駆使し、最高の一皿を創りあげます。おすすめはホテル開業以来受け継がれてきた、さまざまなスープで仕上げる煮込み料理や麺類。蒸したての点心が楽しめる飲茶セットも人気のメニューです。モダンで洗練された店内は、着席で30名まで収容可能な個室(全7室)とホール席で構成され、様々なシーンにてご利用いただけます。



店舗名 : 翡翠宮 / ハイアット リージェンシー 東京
住所 : 東京都新宿区西新宿2-7-2 ハイアット リージェンシー 東京1F
TEL : 03-3348-1234
営業時間 : 11:30～15:00(L.O. 14:00) / 17:30～22:00(L.O. 21:00)
定休日 : 火曜日
席数 : 160席(個室7室)
最寄駅 : 都庁前駅 / 新宿駅

〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

ハイアット リージェンシー 東京 中国料理「翡翠宮」シェフ招聘イベント PR事務局
中西聖子 090-4385-6548 info@seikonakanishi.com 高本育代 090-9134-8187 / ikuvo@ubuntupr.jp