



HYATT
REGENCY™

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年9月12日

ハイアット リージェンシー 東京

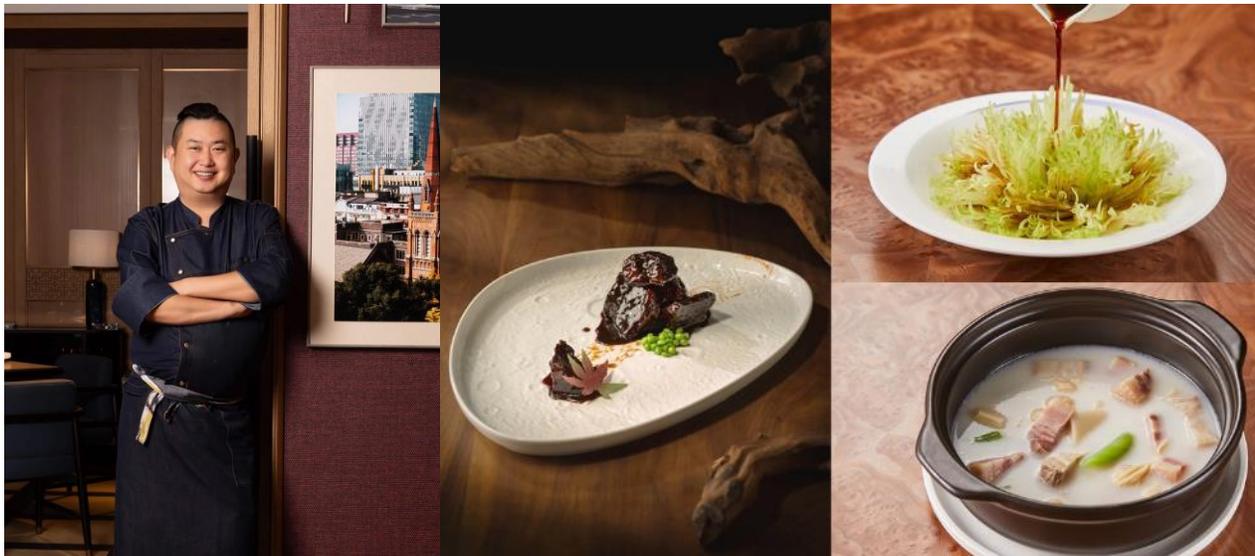
中国料理『翡翠宮』でスペシャルシェフ招聘イベント第2弾

ハイアット セントリック 上海中山公園 フランク・リュウ料理長が来日

受賞歴のあるシェフが手がける本場上海料理を10/12-11/30の期間限定で提供

10/11(金)に一夜限りのガラディナーを開催

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、マネージングダイレクター総支配人：クラウス・ペダーセン）の中国料理「翡翠宮」では、シェフ招聘イベント第2弾として、ハイアット セントリック 上海中山公園 フランク・リュウ料理長による特別メニューを2024年10月12日（土）から11月30日（土）まで提供します。また、10月11日（金）には、シェフ来日記念として、中国酒をペアリングした一夜限りのガラディナー（お土産付き）も開催します。



ハイアット セントリック 上海中山公園 フランク・リュウ料理長（写真左）

20年以上の経歴を持つ、ハイアット セントリック 上海中山公園 Scenario1555 フランク・リュウ料理長は、上海で有名な淮揚料理の達人の指導の元研鑽を積み、中国料理グランプリ金賞や、グローバル・グルメ料理・コンペティション優秀シェフ賞など、数々の賞を受賞してきました。伝統的な味と、現代の技術を融合した上海スタイルの料理が特徴で、特に冷製料理において定評があります。

今回のイベントでは、和牛など、日本の食材を使用した特別なメニューをご用意しました。バリエーション豊かなアラカルトメニューに加え、ランチコースでは、海老の老酒漬けや野菜のライスペーパー包みなど、得意とする冷製料理をはじめ、鮮魚を使用した白湯スープ、蒸し料理や煮込み料理、上海蟹入りワンタンスープなどをコースで楽しめるメニュー（8,470円）をご用意しました。

また、ランチ・ディナー共通コースでは、塩漬け豚バラ肉のスープや豚バラ肉の煮込み、江南式和牛肉の煮込みの他、蟹肉とウニの茶碗蒸しなど9品が楽しめるコース（18,150円）と、8品のコース（12,100円）の2種のコースメニューもご用意しました。

さらに、10月11日（金）には、一夜限りの特別企画として、シェフ来日記念ガラディナーを開催します。当日はフランク・リュウ料理長によるお料理説明と共に、贅沢なディナーコースと紹興酒や中国ワインなどの中国酒のペアリングを心ゆくまでお楽しみいただきます。

■メニュー一例



【塩漬け豚バラ肉のスープ】

上海の伝統的なじっくりと煮込んだスープです。

マリネした塩漬け豚肉を、タケノコや湯葉と煮込んだ濃厚なスープです。



【鮮魚の老酒蒸し】

季節の白身魚を上海特産の花彫酒（紹興酒）と秘伝のソースで蒸し上げました。魚の旨みと花彫酒の香り、鶏油の風味が絶妙に絡み合い、柔らかく、口の中でとろけるような美味しさをお楽しみいただける一品です。



【江南式和牛肉の煮込み】

厳選された和牛を使用し、独自の調理法でじっくりと弱火で煮込みました。塩味と甘さが絶妙に調和した、繊細で優雅な味わいが特徴といわれる江南風に仕上げました。艶やかで、柔らかくジューシーな和牛をお楽しみください。

【スペシャルシェフ招聘イベント第2弾 概要】

期 間：2024年10月12日（土）～11月30日（土）※火曜日定休
※フランク・リュウ料理長 滞在予定日/10月11日（金）・12日（土）

場 所：中国料理「翡翠宮」（1F）

料金・メニュー：ランチコース 8,470円、ランチ・ディナー共通コース 12,100円 / 18,150円
（サービス料10%・税金込み）

※アラカルトメニュー各種もご用意しております。

提 供 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）

ランチ 【8,470円コース】	ランチ・ディナー共通コース 【12,100円コース】	ランチ・ディナー共通コース 【18,150円コース】
Appetizer 海老の老酒漬け 野菜のライスペーパー包み	Appetizer 茹で鶏肉の葱油ソース 牛モツとキュウリの生春巻 胡麻ソース ピータン豆腐	Appetizer 海老の老酒漬け 牛モツとキュウリの生春巻 胡麻ソース 野菜のライスペーパー包み、キャビア添え セロリのザラダ ニンニク醤油ソース
Soup 五目入り魚白湯スープ	Soup 五目入り魚白湯スープ	Soup 塩漬豚バラ肉のスープ
Hot Dishes 鮮魚の老酒蒸し 豚バラ肉の煮込み 季節野菜の炒め物	Hot Dishes 有頭海老のチリソース 豚バラ肉の煮込み 蟹肉と豆腐の煮込み 広東菜心の炒め物	Hot Dishes 鮮魚の老酒蒸し 豚バラ肉の煮込み 江南式和牛肉の煮込み 蟹肉とウコの茶碗蒸し 季節野菜の炒め物
Main Course 上海蟹入りワンタンスープ	Main Course 和牛肉と松茸炒飯	Main Course 海老の中華風ライススープ
Dessert フルーツの盛り合わせ	Dessert フルーツの盛り合わせ	Dessert フルーツの盛り合わせ

【スペシャルシェフ招聘イベント特別企画、「フランク・リュウ料理長来日記念ガラディナー」概要】

日 時：2024年10月11日（金）18:30～（18:00より受付）

場 所：中国料理「翡翠宮」（1F）

料 金：25,000円（サービス料10%・税金込み）

メ ニ ュ -：ディナーコース・ペアリングドリンク・お土産付き

※ペアリングドリンクはおすすめの中国酒の他、ソフトドリンク各種よりお選びいただけます。

※事前のご予約が必要です。

※画像はイメージです。仕入状況により産地、メニュー内容が変更となる場合がございます。

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

中国料理「翡翠宮」 TEL：03-3348-1234 (代表)

オンライン <https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-hisuikyu/reserve>

【ハイアット セントリック 上海中山公園】

上海の中心に位置し、観光名所へのアクセスが便利な中山公園に隣接するホテルです。英国風の庭園と中国の庭園芸術が調和した中山公園は、自然愛好家に最適。愚園路の散策や、ライトアップされた外灘の高層ビル群の眺めを楽しめます。262室（スイート11室を含む）の客室は、広々とした空間で快適に過ごせ、街の活気や公園の静寂を楽しめます。屋外プールや24時間営業のフィットネスセンターも完備しています。

【Scenario 1555】

ビストロ風レストランで、上海や周辺の伝統料理と各国料理を提供。午後はドリンクと美食を、夜はカクテルとライブエンターテインメントを楽しめます。

【ハイアット リージェンシー 東京について】

ハイアット リージェンシー 東京は、世界78ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして1980年9月15日に開業しました。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から8階までの吹き抜きのアトリウムロビーには、11万5千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した3基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全712室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小18の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram：<https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

X：<https://twitter.com/HyattRegencyTyo>

【ハイアット リージェンシーについて】

ハイアット リージェンシーは、世界40カ国以上で230軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精

神の証。50年以上にわたり、ハイアットリージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアットリージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひとつ、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアットリージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X/Twitter、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

【報道関係者お問い合わせ先】

ハイアットリージェンシー東京広報事務局（共同ビル内）

担当：樋口、南里

TEL：03-6264-2045 MAIL: hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp