

ハイアット リージェンシー 東京 中国料理『翡翠宮』でさらなる美食体験

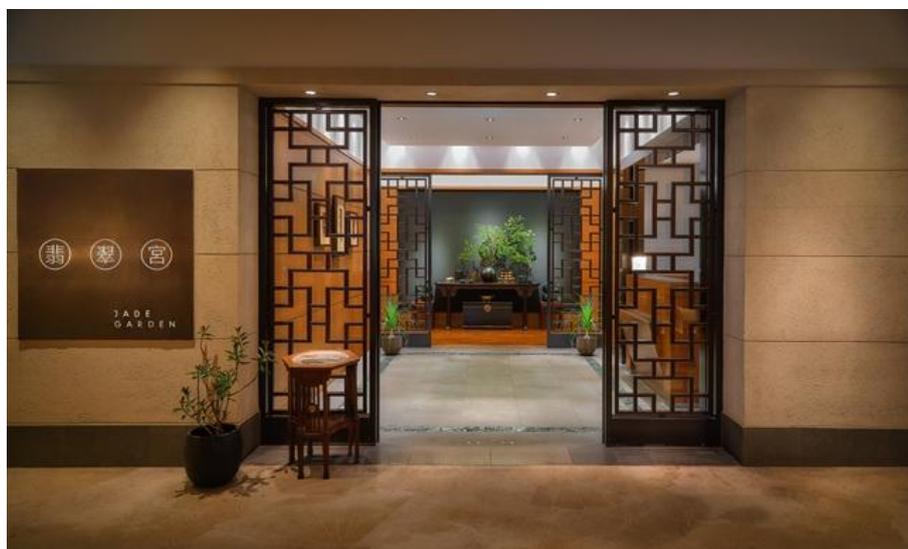
2 月 1 日(土)より新メニュー2 種を提供開始

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）は、大規模改修を経て 2025 年秋にグランドオープンを迎えます。この改修では、ホテルの歴史を受け継ぎながら、新宿の伝統文化や活気を取り入れたタイムレスなデザインを採用します。ハイアット リージェンシーブランドの象徴である温かみのあるサービスをさらに強化し、あらゆるシーンでのゲストの体験価値を高めることを目指します。

また、グランドオープンに向け、中国料理「翡翠宮」ではアップグレードプロジェクトを開始し、内装と美食体験の両面でさらなる魅力を加えています。中国から取り寄せた伝統工芸品やインテリアを取り入れ、チャイニーズモダンの落ち着いた空間へと生まれ変わりました。

さらに、世界のハイアットブランドが誇る美食を取り入れた料理の幅を広げています。現在は、既存の人気メニューに加え、パーク ハイアット 蘇州のレストラン「Xizhou Hall」監修の本場淮揚料理を提供しており、2025 年 2 月 1 日（土）からは、ハイアット セントリック 上海中山公園のレストラン「Scenario1555」のフランク・リュウ料理長が監修する上海スタイルの創作料理 2 種が新たに登場します。伝統を尊重しつつ、新たな味わいや多彩なメニューと革新的な味わいを融合させた「翡翠宮」で、より豊かな食の時間をお楽しみいただけます。

なお、3 月には第 3 弾シェフ招聘イベントの開催を予定しています。今後の「翡翠宮」の展開にもご注目ください。



ハイアット セントリック 上海中山公園「Scenario1555」フランク・リュウ料理長監修の新メニュー

「Scenario1555」フランク・リュウ料理長は、中国料理大賞金賞やグローバル・カリナリー・コンペティション優勝など、数々の賞を受賞してきました。伝統的な味わいと現代の技術を融合させた上海スタイルの料理を、ハイアット セントリック 上海中山公園で提供しています。特に、素材の持ち味を生かした冷製料理に定評があり、今回、新メニューとして日本では珍しいクラゲの頭を使った『クラゲの冷菜』と『茹で鶏肉の葱油ソース』が加わります。食材の鮮度、食感、色合いにこだわり、五感で楽しめる一品です。

パーク ハイアット 蘇州「Xizhou Hall」監修の淮揚（わいよう）料理

「Xizhou Hall」は、中国のレストランガイド「ブラックパール（黒真珠）」で「1 ダイヤモンド」を3年連続で獲得し、伝統的な技法と革新的なアプローチを融合させた淮揚料理を、パーク ハイアット 蘇州で提供しています。淮揚料理は、「地の素材を使い、その土地ならではの味を生かす」ことを特徴としています。ハイアット リージェンシー 東京で提供するメニューでは、日本の食材を取り入れながら本場の味わいを忠実に再現しました。「Xizhou Hall」の代表的な温菜『豚スペアリブの黒酢煮込み』の他、仙台牛 A5 ランクのサーロインを本場のスパイスで味付けした『和牛肉の葱炒め』などをご用意しています。

また、アラカルトメニューに加え、3種類の創作中華料理を楽しめるコースメニューとドリンクメニューも提供しております。コースでは、あわびや有頭海老を使用した前菜、和牛ステーキをメインにした料理、さらに1～2月限定で牡蠣をお楽しみいただけるフェアなど、厳選した旬の食材を取り入れた本場の味わいを堪能できます。ドリンクでは、寧夏ヘラン山脈東麓に位置し、「中国のボルドー」とも呼ばれる中国有数のワイン産地「シャトー シャンソン」で生産された日本では珍しい中国産ワインや、中国茶の新しいフレーバーを12種類ご用意しております。

■シグネチャー メニュー 一例 ※全て別途サービス料15%+消費税 ※価格は全て小盆サイズ（2～3名様分）となります。



【クラゲの冷菜】 3,600 円

赤酢と黒酢をベースにしたゼリーをあしらひ、中にはキュウリと、日本では珍しいクラゲの頭を使用しました。ほどよい酸味のゼリーと、独特の食感が楽しめるクラゲが絶妙に調和した一品です。



【茹で鶏肉の葱油ソース】 3,800 円

歯ごたえがあり、コクと旨味の強い名古屋コーチンを使用し、細かく刻んだチャイブと自家製の葱油を効かせた鮮やかな緑色のソースで仕上げました。シンプルながらも奥深い味わいが楽しめます。



【豚スペアリブの黒酢煮込み】 3,600 円

やわらかく煮込んだスペアリブを黒酢でとろみがつくまで煮詰め、キンモクセイの香りをまとわせた、蘇州（そしゅう）を代表する温前菜です。



【A5 和牛肉の葱炒め】 9,400 円

口当たりの良い柔らかな仙台牛のサーロインを、香味野菜の煮出し調味料で味付けし、特製ソースで仕上げました。スパイシーで香り豊かな味わいが特徴です。



【えびみそ炒め】 4,600 円

大ぶりの海老はブラックタイガーを使用し、特製のエビみそ、干エビ、ニンニク、エシャロット、豆板醤等を使用した醬で炒めた海老の味を十分に味わえる一品です。



【活あわびと南瓜、豆腐の煮込み】 12,000 円

鮑の煮たスープに金華ハム、干エビ、干貝柱、丸鶏、豚肉、合鴨等を使用し長時間かけ濃厚なソースを取りました。コクのあるソースで鮑を煮込み、キクラゲ、南瓜、揚げ出し豆腐を合わせた見た目も豪華な一品です。

【中国料理「翡翠宮」概要】

本格的な上海料理と北京料理を専門とし、中国の郷土料理の味わいに、日本の新鮮な食材と精緻な技法を融合させた料理が楽しめます。年に4回、中国料理界の巨匠を招いたゲストシェフ・プロモーションを開催し、伝統と革新が調和する特別メニューを展開するなど、東京でワンランク上の中国料理を堪能できる特別な空間を提供しています。

場 所：ハイアットリージェンシー 東京 1F

提 供 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）

予 約：TEL：03-3348-1234 (翡翠宮 代表)

オ ン ラ イ ン：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-hisuikyuu/reserve>

【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 階までの吹き抜け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>

ダイニングページ：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo/dining>

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、くつろぎのひととき、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（共同ピーアール内）

担当：西室、樋口、南里

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

【ハイアット リージェンシー 東京に関するお問い合わせ先】

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 広報担当

TEL：03 5321 3523（直通）MAIL: proffice@hyattregencytokyo.com