



HYATT  
REGENCY™

NEWS RELEASE

報道関係各位

2025年2月25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3弾 グランド ハイアット 北京 ケント・ジン・チアン総料理長が来日

伝統と創造性が融合した北京料理を3/20-5/31の期間限定で提供  
3/19(水)に一夜限りのガラディナー、3/23(日)に中国茶ペアリングランチを開催

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3弾として、グランド ハイアット 北京の中国料理レストラン「メイド・イン・チャイナ」より、ケント・ジン・チアン総料理長を迎え、特別メニューを2025年3月20日（木）から5月31日（土）まで提供します。また、3月19日（水）には総料理長来日記念として、中国酒をペアリングした一夜限りのガラディナー、滞在最終日の3月23日（日）には中国茶とのペアリングランチ（お土産付き）も開催します。



グランド ハイアット 北京 総料理長 ケント・ジン・チアン（写真）

ケント・ジン・チアン総料理長は、北京出身で40年以上の料理経験を持ち、「メイド・イン・チャイナ」の開業時より料理長を務めた中国料理の名匠です。彼の料理は、北方料理の伝統を守りながら革新的なアプローチを取り入れ、世界中の食通を魅了してきました。今回の招聘イベントでは、日本と北京の旬の食材を活かした特別メニューを提供し、伝統と創造性が融合した唯一無二の北京料理をご体験いただけます。

中国料理「翡翠宮」では、今回特別にシグネチャーメニューの「丸鶏の蓮の葉包み焼き」を提供します。また、ケント・ジン・チアン総料理長が大切に作る“家庭料理の味”を再現した「ほうれん草の特製胡麻ペースト」など、本場の味わいをお楽しみいただけます。さらに、今回の来日にあたり翡翠宮限定の新作アラカルトメニュー12品が登場します。特別コースとして、ランチコース1種、ランチ・ディナー共通コース2種をご用意しました。ケント・ジン・チアン総料理長が監修する珠玉の逸品をご堪能いただけます。

## ■メニュー一例



### 【丸鶏の蓮の葉包み焼き】 ※1日前までに要予約

丁寧に下処理をされた国産の丸鶏を一晩、漬け汁に漬け、特製の煮汁で味付けします。さらに蓮の葉で包んでオーブンでじっくり焼き上げ、濃厚なうま味を閉じ込め、柔らかい食感に仕上げました。蓮の香りも加わった風味豊かな味わいをお楽しみください。



### 【ほうれん草の特製胡麻ペースト】

幼少期に母親が作ってくれた思い出の味を再現した一皿です。当時、彼の母親はセロリの葉に北京伝統の胡麻ソース、黒酢、胡麻油、各種スパイスを加えて和えたものを作っていました。家族が楽しみにする料理として愛されていたこのレシピを、2003年に進化させオリジナルのメニューとして提供を開始しました。今回は、より風味豊かなほうれん草を使用しています。特製の胡麻ペーストで和え、独自に調合したマスタードオイルを加え、仕上げに香ばしい煎り胡麻をたっぷり振りかけた逸品です。奥深い味わいを堪能いただけます。



### 【殻付き海老の辛味炒め】

殻付き海老を高温でさっと炒め、外は香ばしく中はプリツとした食感に仕上げた一品。スパイスを効かせた軽やかな辛みと、海老の甘みのバランスが絶妙な一皿です。

【スペシャルシェフ招聘イベント第3弾 概要】

期間：2025年3月20日（木）～5月31日（土）※火曜日定休

ケント・ジン・チアン総料理長 滞在予定日/3月19日（水）～3月23日（日）

場所：中国料理「翡翠宮」（1F）

料金・メニュー：ランチコース 10,120円、コース 16,445円 / 22,770円

※サービス料 15%・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） デイナー 17:30～22:00（L.O. 21:00）

【10,120円 ランチコース】	【16,445円 コース】	【22,770円 コース】
<p><b>Appetizer</b> よだれ鶏 茄子の冷菜 黒酢風味 ほうれん草の特製胡麻ペースト 胡瓜とラディッシュの漬物</p>	<p><b>Appetizer</b> よだれ鶏 豚肉の香料入り煮凝り 茄子の冷菜 黒酢風味 ほうれん草の特製胡麻ペースト</p>	<p><b>Appetizer</b> 牛すね肉の辛味和え 豚肉の香料入り煮凝り ほうれん草の特製胡麻ペースト 胡瓜とラディッシュの漬物</p>
<p><b>Soup</b> 豚肉と白菜の酸味スープ</p>	<p><b>Soup</b> 海鮮と豆腐入り酸辣スープ</p>	<p><b>Soup</b> 松茸・帆立貝柱入り特製澄ましスープ</p>
<p><b>Hot Dishes</b> 有頭蝦の鉄板仕立て 北京式豚焼肉 野菜炒めの包餅巻 インゲン豆と芽菜の炒め物</p>	<p><b>Hot Dishes</b> 殻付き海老の辛味炒め 北京式豚焼肉 野菜炒めの包餅巻 インゲン豆と芽菜の炒め物</p>	<p><b>Hot Dishes</b> 殻付き海老の辛味炒め 骨付きラム肉の煮込みキャビア乗せ 白身魚の揚げ物 甘酢ソース 野菜炒めの包餅巻</p>
<p><b>Main Course</b> 特製肉みそ和えそば</p>	<p><b>Dim sum</b> 三種食材入り焼き餃子</p>	<p><b>Dim sum</b> ウコと鶏肉入り特製水餃子</p>
<p><b>Dessert</b> メロン入り杏仁豆腐</p>	<p><b>Dessert</b> メロン入り杏仁豆腐 サワーチェリープリン</p>	<p><b>Dessert</b> メロン入り杏仁豆腐 桂花紅茶のブリュレ</p>

【特別企画「ケント・ジン・チアン総料理長来日記念ガラディナー」概要】

日時：2025年3月19日（水）18:00～（17:30より受付）

料金：28,000円（サービス料 15%・税金込み）

メニュー：コース・ペアリングドリンク

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。

### 【特別企画「中国茶ペアリングランチ」概要】

日時：2025年3月23日（日）12:30～（12:00より受付）

料金：15,000円（サービス料15%・税金込み）＊お土産付き

メニュー：コース・中国茶ペアリング

お料理に応じた、中国茶をお楽しみいただけます。

### 【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「翡翠宮」 TEL：03-3348-1234（代表）

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

### 【グランド ハイアット 北京】

北京の中国最大級の商業施設 & 高級ショッピングモール「オリエンタルプラザ」内に併設し、観光名所へのアクセスが便利な立地に位置するラグジュアリーホテル。中国の伝統とモダンデザインが融合した館内には、518室の客室とスイートルームに加え、世界レベルのダイニング、広大な会議施設やリゾートプールなどを完備。

### 【メイド・イン・チャイナ】

2020年・2021年にミシュラン北京ガイドのプレートアワードを受賞し、最高レベルの中国料理店として名高い、グランドハイアット北京内のモダン・チャイニーズ・レストラン。洗練されたデザインを持つ空間で、中国の食文化や、伝統を重んじながらもスタイリッシュに革新を取り入れた、他にはないユニークな中国料理を提供しています。最高級の地元食材を活かし、熟練の技と創造性で仕上げられた逸品の数々をお楽しみいただけます。

### 【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>

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

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

### 【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](http://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](mailto:hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp)

#### 【ハイアット リージェンシー 東京お問い合わせ先】

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](mailto:proffice@hyattregencytokyo.com)