

【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5弾
パーク ハイアット 長沙 ウェンウェン・チャン総料理長
を迎えた特別コラボレーション



ハイアット リージェンシー 東京の中国料理「翡翠宮」では、スペシャルシェフ招聘イベント第5弾として、中国・湖南省に位置するパーク ハイアット 長沙より、総料理長 シェフ・ウェンウェン・チャン（张雯雯）氏を迎え、特別コラボレーションメニューを2026年4月11日（土）から5月31日（日）までの期間限定で提供いたします。

ハイアット リージェンシー 東京ではこれまで、「グランド ハイアット 北京」「パーク ハイアット 蘇州」「ハイアット セントリック レイクサイド 寧波」など、アジア各地の当ホテルグループからシェフを招聘し、本場の味とその土地ならではの美食文化を紹介してまいりました。第5弾となる今回は、湖南料理の奥深い魅力を現代的に昇華させる、注目の若手シェフを迎えます。

伝統と革新をつなぐ、シェフ・ウェンウェン・チャンの料理哲学

「食材を敬い、ゲストを敬い、そして自分自身を敬う」——
これは、シェフ・ウェンウェン・チャン氏が一貫して大切にしてきた料理哲学です。



インテリアデザインの道から料理の世界へと轉身し、15年以上にわたり中国料理の研鑽を積んできたチャン氏は、確かな技術力と繊細な感性を併せ持つ料理人。

中国本土および香港、海外のラグジュアリーホテルで経験を重ね、伝統的な調理技法を尊重しながらも、常に革新的なアプローチで料理に新たな息吹を吹き込んできました。

現在はパーク ハイアット 長沙の総料理長として、湖南省各地を巡り、屋台料理から山間部の郷土食まで幅広く探求。地域に根差した食文化への深い理解をもとに、伝統の味わいを現代的な表現で再構築する料理が高く評価されています。

湖南の風土を映す、特別コラボレーションメニュー

今回の招聘イベントでは、湖南料理を軸に、香り・辛味・旨味のバランスを巧みに操ったコース構成とアラカルトをご用意。

素材の個性を引き立てながら、シェフ・チャンならではの洗練された解釈を加えた、印象深いラインナップをお楽しみいただけます。

■ 前菜

- ・スパイシーな黄酒で仕上げた酔っぱらい海老
- ・白身魚の香料煮
- ・鮑の香味油漬け グリーンチリソース
- ・カリフラワーサラダニンニク辛味ソース

■ スープ

- ・貝のポシェ 青唐辛子と紫蘇の香りを添えた特製スープ

■ メインディッシュ

- ・蓮の葉で包み焼きにした鶏肉 “東安”スタイル
- ・蟹のスパイシー炒め ガーリックと唐辛子の香り
- ・和牛肉の特製辛味ソース
- ・白身魚の香味油仕立て

■ デザート

- ・オーガニック豆腐花
- ・胡麻の揚げ菓子

スペシャルシェフ招聘イベント 第5弾

期間：2026年4月11日（土）～2026年5月31日（日）

場所：中国料理「翡翠宮」（ホテル1階）

時間：ランチ 11:30～15:00（ラストオーダー14:00）

ディナー 17:30～22:00（ラストオーダー21:00）

価格：ランチコース 8,000円 ディナーコース 14,000円（税・サービス料込）

予約は[こちら](#)から

パークハイアット 長沙について

パーク ハイアット 長沙は、中国・湖南省長沙市の中心部に位置するラグジュアリーホテルです。長沙は、歴史と文化が息づく都市であると同時に、近年は中国中部を代表するダイナミックな都市として注目を集めています。ホテルは、洗練された建築とコンテンポラリーなデザインが融合した空間が特徴で、「上質な静けさ」と「土地の個性」を大切に、パーク ハイアットならではの滞在体験を提供しています。客室は広々とした設えで、モダンな美意識と機能性を兼ね備え、都市の景観を望む落ち着いた空間が広がります。館内には、シグネチャーレストラン「Lilan（礼兰）」をはじめとするダイニング施設、スパ、フィットネス、屋内プールなどを備え、美食・ウェルネス・デザインを通じて、洗練されたライフスタイルを提案。特にダイニングでは、湖南料理の伝統を尊重しながらも、現代的な解釈を加えた料理が高く評価されています。

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、1980年9月15日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、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に位置しています。ロビーから8階まで吹き抜けるアトリウムには、11万5,000個のswarovski®・クリスタルをあしらった3基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の712室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。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・バー、大小18の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

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

X：<https://x.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3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。

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50カ国以上で235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、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おります。

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：info@kentosnetwork.co.jp

Web：www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

