



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年5月9日

梅雨の蒸し暑さを吹き飛ばす！ “スパイシーアジアフェア”開催 パクチー香る、アジアの7つの国と地域のスパイス料理

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、総支配人:高沢朝美)の「カフェ」では、蒸し暑い梅雨の時期に食べたくなるスパイシーながらもパクチーがさわやかな料理を取り揃えた「スパイシーアジアフェア」を2019年6月3日(月)から7月21日(日)まで開催いたします。



＜「スパイシーアジアフェア」展開メニュー＞

「有頭海老のカダイフ包み揚げ サンバルソース」(中央)

他、上から時計回りに「フライド ソフトシェルクラブ 黒胡椒風味」、「トッポギとプルコギの揚げ春巻 チリソース」、

「ビーフブロスステーキ 四川風」、「真鯛、海老、ムール貝のトムヤムクン風」、

「ハマグリライスヌードル ナンプラーの香り」、「シーフードとパクチーのサラダ仕立て XO 醬ソース」

本フェアでは、料理長 大谷勇がアジアの7つの国と地域のエッセンスを取り入れて考案した、スパイシーなオリジナル料理をご用意しました。すべての料理にパクチーを使い、蒸し暑い季節に爽やかさを添えます。

目玉の「有頭海老のカダイフ包み揚げ」は、大ぶりの海老を極細麺『カダイフ』で包んで揚げ、マレーシア風スパイシーソース『サンバルソース』を添えたダイナミックな一品です。さくさくとした『カダイフ』、海老のプリツとした食感、コブミカンの爽やかな香りが絶妙なハーモニーを奏でます。ほかにも「真鯛、海老、ムール貝のトムヤムクン風」や「トッポギとプルコギの揚げ春巻」など、タイや韓国などアジアの7つの国と地域からインスパイアされたオリジナルメニューを取り揃えています。

新宿中央公園の豊かな緑を臨む「カフェ」で、アジアの異国情緒あるひとときをお過ごしください。

「スパイシーアジアフェア」概要

【期 間】 2019年6月3日(月)～7月21日(日)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30～22:30



【メニュー紹介】

- ・有頭海老のカダイフ包み揚げ サンバルソース(4尾) 【マレーシア】 ¥5,500(6,534)
- ・有頭海老のカダイフ包み揚げ サンバルソース(2尾) ¥2,900(3,446)
『コブミカン』の葉で香りを付けた20cmほどの大ぶりの海老を、小麦粉とトウモロコシの粉で極細の麵に仕上げた『カダイフ』で包んで揚げたダイナミックな一品です。本場マレーシア・グランドハイアットクアラルンプールのシェフからのレシピを継承した本格派の自家製サンバルソースとともにお召し上がりください。
- ・シーフードとパクチーのサラダ仕立て XO 醤ソース 【香港】 ¥3,000(3,564)
海老や帆立貝、イカなどのシーフードに、パクチーや青パパイヤなどを合わせたサラダです。ホテル特製のXO醤をベースにした2種のソースをお好みでお使いください。
- ・真鯛、海老、ムール貝のトムヤムクン風 【タイ】 ¥2,300(2,733)
真鯛や海老、ムール貝を香ばしくグリルし、レモンやレモングラス、コブミカン、パクチーの茎と海老のスープでベトナムのトムヤムクン風に仕上げました。
- ・トッポギとプルコギの揚げ春巻 チリソース 【韓国】 ¥2,000(2,376)
コチュジャンベースのソースを絡めたトッポギと甘辛なプルコギを揚げ春巻にした逸品で、ピリ辛のチリソースでいただきます。
- ・ハマグリライスヌードル ナンプラーの香り 【ベトナム】 ¥2,000(2,376)
ハマグリや野菜、サンバルソースを加えたライスヌードルに、海老のスープとナンプラーで香りを付けたベトナムの「フォー」をイメージした一品です。
- ・フライド ソフトシェルクラブ 黒胡椒風味 【シンガポール】 ¥2,300(2,733)
カリッと揚げたソフトシェルクラブに、中国醤油やブラックペッパーを合わせた甘辛のソースを添えたシンガポール風の料理です。
- ・ビーフブロースステーキ 四川風 【中国】 ¥5,900(7,010)
柔らかな肉質と適度な脂身のバランスが絶妙なリブロースステーキに、独特な風味とピリッとした辛味が魅力の四川山椒を絡ませ焼きあげました。甜麵醬^{てんめんじやん}や香辛料、ラー油などを合わせた麻辣ソースでお召しあがりください。

*【 】内は料理のアイデア元となった国・地域名です。

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで
T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



おおたに いさむ
< 大谷 勇 プロフィール >

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

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
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 窪田、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp