



日本料理「佳香」で人気メニュー、 鮓「みやこ」で新メニューの期間限定テイクアウト開始 ホテルの味をご自宅で！ 正面玄関で商品を受け取れるドライブスルーも

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:稲葉 雅之)の日本料理「佳香(かこう)」では人気の定番メニューを、鮓「みやこ」ではお持ち帰り用に新たに考案したメニューのテイクアウトを、2020年6月1日(月)～7月15日(木)の期間限定で実施します。

日本料理「佳香」からは、和食料理長 藤村 将義が腕をふるう人気メニューをご提供。程よく脂がのった国産うなぎを丁寧に付け焼きした「うなぎ重」をはじめ、大ぶりの海老を豪快に乗せた「大海老天重」、上質な国産牛を甘辛味の味わい深い割下でさっと焼きあげ、御飯と相性抜群に仕上げた「国産牛すき焼き重」などの逸品が、テイクアウトで手軽にお楽しみいただけます。

鮓「みやこ」では、テイクアウト用の新メニューとして、具材に海老おぼろ・玉子焼き・椎茸・みつ葉・かんぴょうを使用した太巻きと、椎茸・かんぴょう・胡麻・ガリを加えて食感や味付けにアクセントを加えたいなり寿司のセット、「太巻き寿司」を発売します。和食・鮓調理長 五十嵐 介一が考案した、テイクアウトでこそ楽しめる新たな味わいを、この機会にぜひご賞味ください。

また、お車でお越しのお客様へ、ご希望に応じて正面玄関でのドライブスルーのお受け渡しも承ります。ご予約時にお気軽にお申しつけください。なお、商品は当日中にお召し上がりいただきますようお願い申し上げます。



佳香「うなぎ重」



佳香「大海老天重」



佳香「国産牛すき焼き重」



みやこ「太巻き寿司」

※画像はイメージです

概要

■期間： 2020年6月1日(月)～7月15日(木)

■ご予約・受け渡し時間： 11:00～18:00(お受け渡しは 19:00 まで)

以下 URL より、オンライン予約を承ります。

<https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-kakou/reserve>

なお、お受け渡しの 1 時間前まで、お電話(03-3348-1234)での当日のご予約も承ります。

■受け渡し場所：「佳香」(3F)

お車でのお受け渡しをご希望のお客様には、正面玄関でのお受け渡しも承ります。

ご予約時にお申しつけください。

■テイクアウトメニュー

<日本料理「佳香」>

- ・うな重 ¥6,000
- ・大海老天重 ¥3,000
- ・国産牛すき焼き重 ¥3,500
- ・玉蜀黍(とうもろこし)御飯と 2 種の掻き揚げ ¥2,500
- ・玉子焼き(出汁巻き玉子、明太子入り出汁巻き玉子) ¥2,400

<鮓「みやこ」>

- ・太巻き寿司(太巻き寿司、いなり寿司) ¥3,000

■一般の方からのお問い合わせ・ご予約先： 「レストラン総合案内」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。



< 和食料理長 藤村 将義 (ふじむら・まさよし)プロフィール >
調理学校を卒業後、ホテルで和食調理に従事。ホテルセンチュリー静岡に入社し、和食調理に携わる。その後、国内外のホテル、レストランで腕を磨き、2012「ふじのくに食の都づくり仕事人」(静岡県)に選出、現職に至る。



< 和食・鮓調理長 五十嵐 介一(いがらし・けいいち)プロフィール >
1990年 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。和食、おもに鮓調理に携わり、2013年10月和食・鮓調理長に就任。季節の食材にこだわりながらも江戸前の仕事を残しつつ、新しい「鮓」の可能性を日々探究している。特にシャリの味、提供温度、魚貝類の食感、醤油、塩、甘だれのバランスで魅せる技は、舌の上で極上の味わいを生み出す。

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