

【ハイアット リージェンシー 東京】 五感で味わう、夏的美食体験 各レストラン・バーで展開するサマープロモーション

ハイアット リージェンシー 東京は、2026年初夏より、館内のレストランおよびバーにて、季節の魅力を五感で味わう多彩なサマープロモーションを展開いたします。

アルゼンチンスタイルのバーベキュー、夏にふさわしいカクテルやモクテル、日本酒の新たな楽しみ方、そして夏季限定の涼麺まで。それぞれの空間が持つ個性と美食が響き合い、味わい・香り・視覚のすべてを通じて楽しむ、夏ならではの体験をご提案いたします。

<Crossroads Kitchen >

ARGENTINEAN BARBECUE AT THE CROSSROADS

- 南米の風を感じる、ダイナミックなグリル体験 -



Crossroads Kitchen では、父の日の週末（6月19日～21日）を皮切りに、夏季の週末限定で伝統的なアルゼンチンスタイルのバーベキュー「アサード」を展開いたします。

肉の旨みを最大限に引き出すシンプルかつ力強い調理法を軸に、ビーフショートリブやフラップミートなどのグリルを中心としたメニューをラインナップ。さらに、エンパナーダやチョリソー、プロヴォローネチーズなど、南米の食文化を象徴する料理を取り揃えました。素材の個性を活かした豪快さの中に、洗練されたバランスを感じさせる構成が特徴です。香ばしく焼き上げた肉の香りとともに、夏の高揚感を味わうひとときをお楽しみいただけます。

< Nineteen Eighty Lounge & Bar >

Sake Ice Cream & Rosé Sake Sparkling

- 日本酒の新しい楽しみ方を、涼やかに -



日本酒の新たな魅力を引き出す一品として、酒アイスクリームにロゼスパークリング清酒を合わせたデザートカクテルをご用意しました。

桜色に輝くスパークリング清酒は、赤色酵母によって生まれる繊細な色合いと、フローラルで華やかな香りが特徴。甘酸っぱく爽やかな味わいが、酒のコクをやさしく引き立てます。グラスに注いだ瞬間に最も美しい状態で提供される一杯は、視覚的な美しさとともに、日本酒の新しい楽しみ方を提案する、洗練された夏のデザート体験です。

4 COLORS WELLNESS MOCKTAILS

- モクテル専門バー「MOCKTERIA (モクテリア)」とのコラボレーション 色と感覚で楽しむ、ウェルネスモクテル -





世界 170 カ国以上が参加する国際ウェルネスムーブメント「Global Wellness Day（グローバルウェルネスデー）」の記念に、神戸・三宮のモクテル専門バー「MOCKTERIA（モクテリア）」とのコラボレーションによる、期間限定のウェルネスモクテルコレクションを提供いたします。

2020 年に神戸・三宮で誕生した MOCKTERIA は、「お酒が苦手な方々も気軽に楽しめる場所」をコンセプトに掲げる、本格的なモクテル専門バー。

モクテルとは、「似せる」を意味する“mock”と“cocktail”を掛け合わせた造語で、近年では世界的なウェルネス志向やライフスタイルの変化を背景に、ノンアルコールドリンクの新たなカルチャーとして注目を集めています。

今回のコラボレーションでは、MOCKTERIA ならではの感性を取り入れ、赤・黄・青・緑の 4 色をテーマにしたウェルネスモクテルをご用意。

赤は華やぐ活力、黄は陽気なエネルギー、青は整うやさしさ、緑はみずみずしいリフレッシュ——それぞれの色に合わせて、香り・甘み・酸味・コク・爽快感を緻密に設計し、その日の気分やコンディションに寄り添う一杯として仕上げました。

フレッシュフルーツやハーブ、スパイスを組み合わせ、視覚的な美しさと味わいの奥行きを両立。単なるノンアルコールドリンクではなく、バーカルチャーの楽しさや高揚感をそのままに楽しめる、新しいモクテル体験をご提案します。

6 月 12 日から 14 日まで、MOCKTERIA(モクテリア) 代表 森田洋行氏がホテル 1 階、Nineteen Eighty Lounge & Bar のカウンターで、オリジナルのウェルネス・モクテル 4 種を提供します。また、ピエール・エルメ・パリのアフタヌーンティーに、今回のスペシャルモクテルをセットにしたアフタヌーンティーセットをご用意。さらに、4 種のモクテルと 4 品の料理を組み合わせたペアリングコースの提供も新たに開始いたします。

徳利カクテル

- 日本の酒文化を体験する、新しいスタイル -



日本の伝統的な酒器である徳利とおちょこを用い、日本酒文化を現代的に再解釈したカクテルをご提供します。

自ら注ぐだけでなく、相手に注ぐ、あるいは注いでもらうという日本特有のコミュニケーションの在り方を体験できるスタイルは、訪日ゲストにも新鮮な魅力をもたらします。陶磁器ならではの質感や温もりとともに、味覚だけでなく所作や時間を楽しむ、文化体験としてのドリンク提案です。

<バー「オールドヴィー」>

Prohibition Cocktails (プロヒビション カクテル)：禁酒法時代のクラシックカクテル・ミクソロジー

- 時代のストーリーを映す一杯 -



禁酒法時代（1920～1933年）に着想を得たカクテルを現代的に再構築した「プロヒビション カクテル」を8種類、展開します。

規制の中で生まれた創意工夫や、当時の空気感を背景にした一杯は、単なるドリンクを超えたストーリー性を持ちます。柑橘やハーブの繊細な香りを重ねたものや、クラシックカクテルを再解釈した一杯など、それぞれに異なる個性を持つラインナップです。静かな力強さや余韻を感じさせる味わいとともに、時間や日本独特の文化を味わうカクテル体験をお楽しみいただけます。

<中国料理「翡翠宮」(ひすいきゅう)>

夏季限定 涼麺

- 清涼感と奥行きを兼ね備えた涼麺 -



翡翠宮(ひすいきゅう)では、夏季限定で冷製麺メニューをご提供いたします。海老や帆立、イカ、蟹といった海の幸と夏野菜を合わせたトマト涼麺や、胡麻のコクと香りが食欲をそそる定番の翡翠涼麺、豆乳担々麺など、バリエーション豊かなラインナップをご用意。

素材の持ち味を引き立てる軽やかさと、しっかりとした旨みを両立し、暑い季節にも心地よく楽しめる味わいに仕上げました。

五感で楽しむ、ハイアット リージェンシ- 東京の夏

それぞれのレストランとバーが描く、多彩な夏の美食体験。世界各地の食文化と日本の美意識が交差する空間で、味わいだけでなく、香り、視覚、時間までも含めた特別なひとときをお届けします。



サマープロモーション概要

< Crossroads Kitchen >

ARGENTINEAN BARBECUE AT THE CROSSROADS

期間：2026年6月19日（金）～21日（日）（父の日週末）

料金：ランチ: 7,800円（税・サービス料込、週末金額）

[Crossroads Kitchen / ハイアット リージェンシー 東京 - TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

ディナー: 10,500円（税・サービス料込、週末金額）

[Crossroads Kitchen / ハイアット リージェンシー 東京 - TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

< Nineteen Eighty Lounge & Bar >

Sake Ice Cream & Rosé Sake Sparkling

期間：2026年7月1日（水）～8月31日（月）

料金：¥2,500（税・サービス料込）

4 COLORS WELLNESS MOCKTAILS

期間：2026年6月12日（金）～14日（日）※好評の場合継続予定

料金：

ウェルネスモクテル各種: ¥1,900（税・サービス料込）

ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティー ペアリング: ¥9,000（税・サービス料込）

[Nineteen Eighty Lounge and Bar / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

モクテルペアリング: ¥9,000（税・サービス料込）

[Nineteen Eighty Lounge and Bar / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

徳利カクテル

期間：2026年5月15日（金）～6月30日（火）

料金：¥2,500（税・サービス料込）

< バー「オードヴィー」 >

“Prohibition Cocktail” クラシックカクテル・ミクソロジー

期間：2026年5月1日（金）～

料金：各¥2,500（税・サービス料込）

< 中国料理「翡翠宮」 >

夏季限定 涼麺

期間：2026年6月1日～8月31日

料金：¥3,000～¥3,500（税・サービス料込）

※内容は変更となる場合がございます。詳細は公式ウェブサイトをご確認ください。



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>

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ねる精神の証。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、くつろぎのひとつ、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。