

**【ハイアット リージェンシー 東京】**  
**中国料理「翡翠宮」(ひすいきゅう) が提案する**  
**モダンチャイニーズ・ハイティー**  
**二人のシェフの感性が響き合う、新たな美食体験**

昨年開業以来最大規模の改装を終えたハイアット リージェンシー 東京は、2026年6月1日より、中国料理「翡翠宮」(ひすいきゅう)にて、新たなディナー体験として「モダンチャイニーズ・ハイティー」を提供いたします。

今回ご提案するハイティーは、一般的な“中華アフタヌーンティー”に見られる点心中心の定型的なスタイルではなく、中国料理のエッセンスを、現代的で洗練された感性で再構築したハイティーとしてご提案するものです。見た目の華やかさや高揚感はそのままに、料理・デザートともに満足度の高い構成とし、上質でありながら新しい、美食としてのハイティーを目指しました。



## 翡翠宮が描く、新しいモダンチャイニーズ・ハイティー



本ハイティーは、中国料理が持つ香りや技法、素材の魅力を軸に、伝統をそのままぞるのではなく、モダンで上品な一皿へと昇華したコレクションです。

テーマは「多彩なスパイス」。30年以上にわたり培われてきた中国料理の技術と知見をもとに、単なる辛味にとどまらず、香りや余韻、味わいの重なりにまで緻密に設計。奥行きのある複層的な味覚体験を描き出します。



北京ダックの新たなスタイルや、秋川牛を用いたスパイシーな一皿、オマール海老とマンゴーの春巻、発酵唐辛子を合わせた帆立など、スパイスの個性を引き立てた独創的な料理をラインナップ。素材の魅力と香りの表現が響き合う構成としています。

さらに、アシスタント ペストリーシェフ ユー・ミンジェ氏とのコラボレーションにより、アーティスティックで繊細なデザートとセイボリーが調和し、甘味と塩味が美しく連なる一つのコースとして完成度を高めました。中国と日本、それぞれの食文化と美意識を背景に、視覚・味覚・香りといった五感に響く、非日常で洗練された体験をお届けします。

## 二人のシェフが描く、甘味と塩味のコラボレーション

本ハイティーでは、翡翠宮 料理長 松本によるセイボリーと、アシスタント ペストリーシェフ ユー・ミンジェ氏によるデザートが響き合い、二人のシェフによるコラボレーションだからこそ生まれる、美食の対話を一つのコースとして表現します。

35年にわたり翡翠宮で伝統と革新を追求してきた料理長 松本の料理と、アートの感性を背景に独自のスイーツを生み出すユー・ミンジェの世界観。異なる表現が交差しながら、ひとつのハイティアーとして調和する構成が、本企画ならではの魅力です。

### 力強さと繊細さが共存する、セイボリーコレクション

セイボリーは、香り、辛味、食感のコントラストを巧みに描いた4品をご用意。秋川牛すね肉の辛味和えは、スパイスの力強さが牛肉の旨みを引き立て、北京ダックは、スモークと香辛料の余韻にレバーパテの奥行きを重ねた、意外性ある構成に。帆立には発酵唐辛子のニュアンスを、オマール海老にはマンゴーの果実味を掛け合わせ、中国料理の技法をベースにしながらも、軽やかでモダンな解釈を加えました。

伝統的な中国料理の輪郭を残しつつ、一皿ごとに新鮮な発見をもたらすセイボリーコレクションです。

- 秋川牛すね肉の辛味和え  
竹内ファーム Tokyo Wagyu のすね肉にスパイスのアクセントを効かせ、力強い旨みを引き出した一皿
- 北京ダックとショコラサブレ  
香り高いスパイスとスモークで仕上げた北京ダックを、ショコラサブレとともに多彩な味わいで楽しむ一皿
- 帆立貝の発酵唐辛子の辛味ソース ポテトバスケット  
香ばしく揚げた帆立に発酵唐辛子のニュアンスを重ねた、繊細な旨みと酸味が広がる一皿
- オマール海老とマンゴーの春巻  
オマール海老の旨みとマンゴーの果実味が調和する、甘みと塩味のコントラストが印象的な一皿

### 中国の素材と香りを再構築した、デザートコレクション

デザートは、中国の素材や香りを軸に、現代的な感性で再構築した6品。豆乳、生姜、花椒、白ジャスミン、5種のスパイス五香粉など、中国の食文化に根差した要素を、繊細な甘みと香りのレイヤーで表現しました。点心をケーキで表現した「Bao」、花椒香るショコラとマンゴーを合わせた「Luck」、白牡丹茶とライチが軽やかに香る「Bloom」など、どこか懐かしくも新しい、洗練された味わいが続きます。

香り、甘味、スパイスの余韻が折り重なり、モダンチャイニーズ・ハイティナーの世界観を優雅に締めくくります。

- **Bao(包子)-**  
豆乳と生姜のムースに白ごまのキャラメルを添え、中国点心をモダンに表現
- **Luck(福)**  
花椒香るチョコレートムースとマンゴーの果実味が響き合う、スパイスの余韻が印象的
- **Bloom(花)**  
白牡丹茶、ライチ、いちごが織りなす、軽やかで華やかな香りを楽しむ
- **Jinsha(金砂)**  
ココナッツサゴとマンゴー、グレープフルーツが重なり合う、みずみずしい味わい
- **Madeleine (マドレーヌ)**  
5種のスパイスとオレンジのニュアンスが広がる、奥行きのあるマドレーヌ
- **Cookie (アーモンドクッキー)**  
アーモンド香るバタークッキーにパイナップルコンポートを合わせた、軽やかな余韻が残る

## ディナータイムに楽しむ、新しい美食のかたち

伝統的な中国料理の魅力を、現代的な感性で再解釈し、二人のシェフの創造性が響き合うモダンチャイニーズ・ハイティナー。華やかさ、遊び心、そして本格的な美食としての満足感を備えた、新しいディナー体験を、ぜひ翡翠宮でお楽しみください。

<翡翠宮 料理長 松本真也>

1991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。翡翠宮一筋35年。前総料理長 永沼勝之氏のもとで研鑽を重ね、2022年に中国料理長に就任。海産物を用いた煮込み料理をはじめとする上海料理を得意とし、伝統と革新を一皿に織り込む料理で定評を得ています。



<アシスタント ペストリーシェフ ユー・ミンジェ>

イラストレーションを学んだ背景を持ち、アートの感性を菓子づくりへと昇華するペストリーシェフ。ドミニク・アンセル・ベーカリー、ラデュレ、マグノリア・ベーカリーなどで経験を重ね、アメリカ菓子の自由な発想とアジアの繊細さを融合させた独自のスイーツで高い評価を得ています。





## モダンチャイニーズ・ハイティールー概要

期間：2026年6月1日（月）～2026年8月31日（月）

平日限定

場所：中国料理「翡翠宮」(ひすいきゅう) (ホテル1階)

ご予約受付時間：17:30～19:30 (ハイティールのラストオーダー19:30) \* 限定10食

価格：7,500円 / 1人 (税・サービス料込)

ロゼスパークリングSAKEまたは翡翠宮季節のオリジナルカクテル付き 9,000円

予約：[ハイティールのみ](#) / [ドリンク付き](#)

\* 前日18:00までに要予約 / 2時間制とさせていただきます

### 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」について

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](https://hyattregency.com)をご覧ください。[Facebook](#)、[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。