【ハイアット　リージェンシー　東京】

世界のスパークリングワインと北京・上海料理が出会う一夜限りの美食体験

中国料理「翡翠宮」にて「ヘンケル・フレシネ メーカーズディナー」を12月11日に開催

ハイアット リージェンシー 東京は、世界各国でワインブランドを展開するヘンケル・フレシネとのコラボレーションによる「ヘンケル・フレシネ メーカーズディナー」を、2026年12月11日（金）、中国料理「翡翠宮」にて開催します。



本イベントでは、世界各国のスパークリングワインを中心とした5種類のワインと、翡翠宮のシェフが手がける全6品の特別コースをペアリング。繊細な泡立ちや爽やかな酸味、熟成による奥深い風味と、北京・上海料理ならではの豊かな旨味が織りなす、新たな美食体験を提案します。

当日は、ヘンケル・フレシネのカントリーマネージャー、アダム・ホール氏（Adam Hall）が来日し、各ワインの特徴や造り手のこだわりを紹介。シェフによる料理の解説とともに、一皿と一杯の組み合わせに込められた魅力を紐解きます。

世界の銘醸地から選び抜かれたワインと、厳選した食材を生かした北京・上海料理。両者の個性が響き合う、一夜限りの特別なディナーをお楽しみください。

北京・上海料理とスパークリングワインが織りなす、新たなペアリング



中国料理とワインの組み合わせに新しい可能性を見出す、今回のメーカーズディナー。北京・上海料理の繊細な味わいや食材の旨味に、スパークリングワインの軽やかな泡立ちと酸味を合わせることで、料理の風味を引き立てながら、次の一皿へとつながる心地よい余韻を生み出します。



ペアリングには、イタリアのプロセッコ、フランス・ロワール地方のクレマン、ドイツのリースリング、スペインのカヴァなど、異なる産地や製法によって生まれる多彩なワインをセレクト。それぞれの個性を生かし、料理との調和を追求した構成です。

ワインの造り手の視点と、料理人の感性が交わることで生まれる、奥行きのある味わいの世界をご堪能いただけます。

厳選した食材と世界のワインが響き合う、全６品の特別コース

ディナーは、北海道産ホタテ貝を使用した「香りのミルフィーユ」からスタート。イタリアのミオネット アペリティーボを使ったスプリッツを合わせ、柑橘やハーブの爽やかな風味とほのかな苦味が、ホタテの甘みを引き立てます。

続く前菜には、錦糸クラゲとステムレタスのビーツ包み、岩手県産佐助豚の広東叉焼、伊達鶏の香港式蒸し鶏、キンモクセイが香るマナガツオの香料煮を盛り合わせた４種の料理が登場。1887 年創業のイタリアのワイナリー「ミオネット」によるプロセッコを合わせ、リンゴや洋梨を思わせるフルーティーな香りと繊細な泡立ちが、多彩な前菜の味わいを軽やかにつなぎます。

海老料理には「オマール海老の水晶仕立て」を提供。フランス・ロワール地方の「グラシアン・エ・メイエ クレマン・ド・ロワール ロゼ」を合わせ、赤い果実を思わせる風味と穏やかな酸味が、オマール海老の甘みを引き立てます。

海鮮料理では、鱈の白子の香り揚げ 上海蟹ソースと、長崎県産スッポンと毛ガニの小籠包を組み合わせた一皿を。ペアリングには、ドイツ・ラインガウ地方の名門「シュロス・ヨハニスベルク」のリースリングをセレクト。柑橘や青リンゴを思わせる香り、繊細なミネラル感と生き生きとした酸味が、白子や蟹の濃厚な旨味と調和します。

メインには、秋田県産の希少な白神ラムを使用した料理が登場。スペインの「セグラヴューダス ブリュット レゼルバ エレダード」を合わせます。18 か月以上の瓶内熟成によって生まれる複雑な香りと豊かなコクが、ラムの旨味やスパイスの風味を引き立て、コースのクライマックスを演出します。最後は、シェフ特製のデザートで締めくくります。

世界のワインを知り、味わう、メーカーズディナーならではの体験

今回のディナーでは、料理とワインのペアリングに加え、ヘンケル・フレシネのカントリーマネージャー、アダム・ホール氏（Adam Hall）によるワインの解説も楽しめます。

当日は、各ワインの産地や製法、味わいの特徴に加え、料理との組み合わせについても紹介。シェフがそれぞれの料理に込めたこだわりを伝えながら、ワインと北京・上海料理が互いの魅力を引き立て合う理由を紐解きます。

イタリア、フランス、ドイツ、スペインと、異なる土地で育まれたワインの個性を、一夜のコースを通じて体感できる貴重な機会です。

ワイン愛好家はもちろん、新しい食の組み合わせを求める方にも、発見に満ちた特別なひとときをお届けします。

ペアリングメニュー

Amuse｜アミューズ
 北海道産ホタテ貝 香りのミルフィーユ

ペアリング：ミオネット アペリティーボ（スプリッツ）

Appetizer｜前菜
 四種盛り合わせ
 * 錦糸クラゲとステムレタスのビーツ包み
 * 岩手県産佐助豚の広東叉焼
 * 伊達鶏の香港式蒸し鶏
 * マナガツオの香料煮 キンモクセイの香り

ペアリング：ミオネット プロセッコ

Lobster｜海老料理
 オマール海老の水晶仕立て

ペアリング：グラシアン・エ・メイエ クレマン・ド・ロワール ロゼ

Seafood｜海鮮料理
北海道産鱈白子の香り揚げ 上海蟹ソース
長崎県産スッポンと毛ガニの小籠包

ペアリング：シュロス・ヨハニスベルク リースリング
ミオネット アペリティーボのグラニテ

Meat｜肉料理
秋田県産白神ラム 希少な味わい

ペアリング：セグラヴューダス ブリュット レゼルバ エレダード

Dessert｜デザート
ミオネット アペリティーボのマーラーカオ
国産苺の杏仁豆腐

「ヘンケル・フレシネ メーカーズディナー」開催概要

開催日： 2026 年 12 月 11 日（金）
時間： 19:30～21:00（開場 18:00）
会場： ハイアット リージェンシー 東京 中国料理「翡翠宮」
定員： 40～45 名
料金： 25,000 円／1 名【税・サービス料込】
内容： 全 6 品の特別コース、ワインペアリング 5 種類
予約： 中国料理「翡翠宮（ひすいきゅう）」 - ハイアット リージェンシー 東京 -TableCheck (テーブルチェック)
協力： ヘンケル・フレシネ・ジャパン

ヘンケル・フレシネについて

【ヘンケル・フレシネは、ドイツのヘンケルとスペインのフレシネをルーツに持つ、世界最大のスパークリングワインメーカーです。ドイツのゼクト、スペインのカバ、イタリアのプロセッコをはじめ、世界各国の多彩なワインブランドを展開しています。長年培ってきた伝統と品質へのこだわりを大切にしながら、ワインを通じて食事や人々が集うひとときを、より豊かに彩ることを目指しています。

ヘンケル・フレシネ　カントリーマネージャー、アダム・ホールについて



ニュージーランド出身のアダム・ホールは、ヘンケル・フレシネ・ジャパンのカントリーマネージャーを務めています。日本で 20 年にわたりブランド構築に携わり、ワインへの情熱を自身の仕事へとつなげてきました。
アダムは、それぞれのワインにまつわる個人的なエピソードや興味深い歴史を伝えることを楽しみとしており、ワインをより身近に、気軽に楽しんでいただけるよう努めています。
西洋と東洋の文化をつなぐ架け橋として、ワインや食、そして温かなコミュニケーションを通じて人々が交流することを大切にしています。誰もが気軽にワインを楽しめるよう、その魅力を伝えることに情熱を注いでいます。
人と人をつなぎ、喜びや笑顔、かけがえのない体験を生み出すストーリーを共有すること。それが、アダムの掲げる「Celebrate Life（人生を祝おう）」という想いにつながっています。

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 個のスワロフスキー®・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、コミュニティー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、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います。