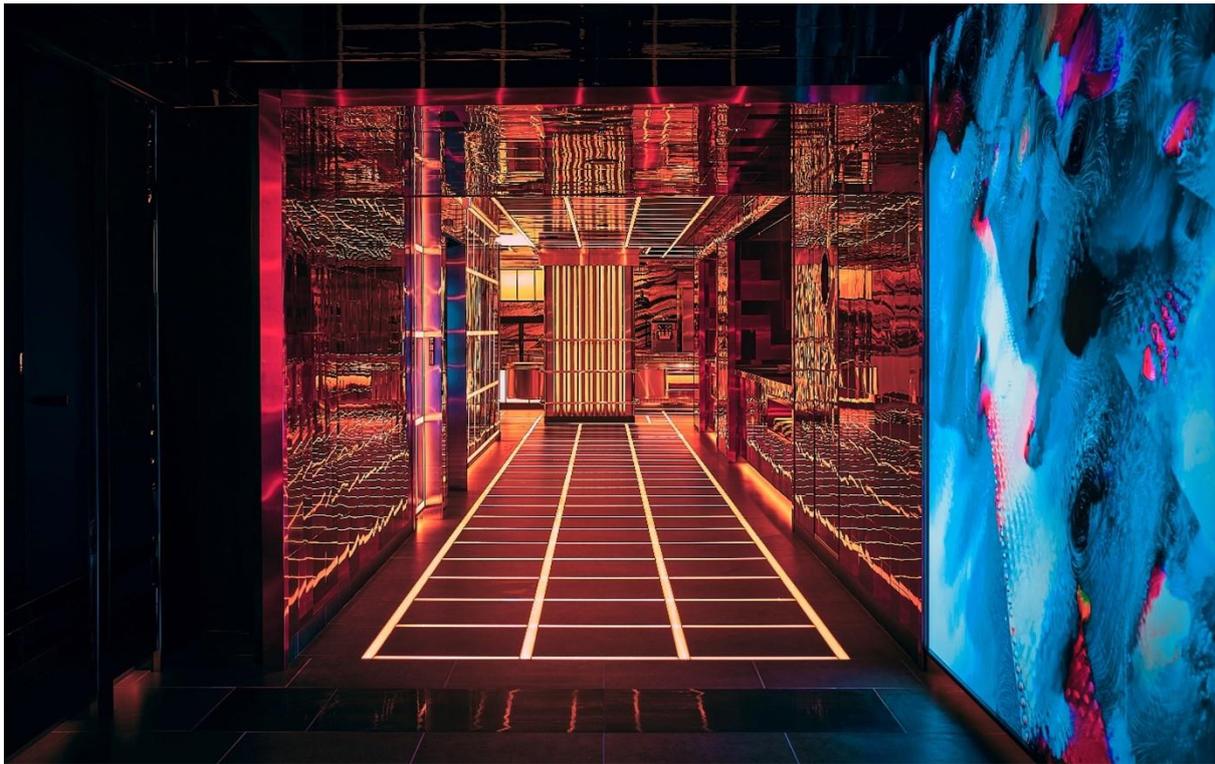


2025年8月13日

**【ハイアット リージェンシー 東京】**  
**没入型 LED アートとライブキッチンが織りなす**  
**革新的レストラン「Crossroads Kitchen (クロスロード キッチン)」**  
**8月14日(木) オープン**

～“自分で選び、自分で取りに行く”進化系ホテルダイニングを提供～

2025年9月に開業45周年を迎えるハイアット リージェンシー 東京(東京都新宿区)は8月14日(木)、新たなオープンダイニングキッチン「Crossroads Kitchen (クロスロード キッチン)」をロビーフロアにオープンいたします。ライブキッチンとダイニングをあえて分けた新構造を採用し、料理を選ぶ、注文する、移動する、味わう—そのすべてがゲスト自身の体験となる、次世代型のホテルダイニングスタイルを提案します。



## ■ 注文も移動も、すべてが“体験”になる新サービス

「Crossroads Kitchen」の最大の特徴は、ゲストが“自分で注文し、自分で料理を受け取る”スタイルを、ホテルならではの質の高い空間とサービスで再構築している点です。

従来のようにウェーターが注文を取り運ぶ形式ではなく、ゲストはまず LED アートが彩る幻想的な通路を通り、活気あふれるライブキッチンエリアへと進みます。ここでは、シェフが目の前で調理を仕上げるライブ感を五感で楽しみながら、各ステーションで好みの料理をオーダーできます。



ゲストが自分で注文するライブキッチン

料理は一皿ごとにアラカルトメニューと同じクオリティを備え、ビュッフェのような自由度を持ちながらも、ホテルダイニングならではの贅沢な体験をご提供いたします。出来たての料理を受け取ったあとは、開放的なダイニングエリアに移動し、ゆったりと食事のひとときをお楽しみいただけます。

## ■ 空間そのものが体験に



「Crossroads Kitchen」の空間デザインは、新宿の持つ二面性—ネオンがきらめく東新宿のナイトライフと、緑豊かで落ち着いた西新宿の雰囲気—をモチーフにしています。近未来的なデザインと光に包まれたライブキッチンと、アースカラーを基調とした落ち着いたダイニング空間を行き来する構造によって、「東」と「西」が交差するような体験を演出。この“交差”という発想が、レストラン名「Crossroads Kitchen」の由来にもなっています。さらに空間全体で、人や文化、時間までもが交わるような多層的な世界観を表現しました。

ライブキッチンとダイニングをつなぐ通路には、「LED アートウォール」と呼ばれる映像演出を導入。世界的なショーを手がけるクリエイティブチームによって、新宿の街並みや錦鯉をモチーフにした映像が時間帯に応じて変化し、音楽と連動した光の演出とともに、ゲストの移動をドラマチックに彩ります。

## ■ 次世代型のサステナブル構造

「Crossroads Kitchen」の新しいスタイルは、必要な分だけをオーダーごとに調理するため、ビュッフェにありがちな大量調理・大量廃棄を防ぎ、常にゲストにフレッシュな料理を提供します。ホールスタッフを介さないオペレーションにより、人件費や業務負荷の最適化にも寄与し、サステナビリティと効率性を両立させた、“次世代型ホテルダイニング”を実現しました。

## ■ 世界の味覚と日本の旬が交差するメニュー



「Crossroads Kitchen」では、和・洋・中の枠を超え、ノルウェーサーモンのソテーや、英国発祥の贅沢な逸品「ビーフ・ウェリントン」など、世界各国の美食を一堂に集めました。前菜には、北海道産ホタテをレモンとディジョンマスタードで爽やかに仕上げた「ホタテ貝のメルバ」など、旬の食材を生かした冷菜をご用意。温かい料理には、ムール貝やエビの旨味を凝縮した芳醇な「ブイヤベース」、香ばしい練りごまが香る「担々麺」、マルフク放し飼いの卵を贅沢に使った「明太子カルボナーラ」など、多国籍かつ洗練された味わいをご堪能いただけます。

さらに、料理と空間体験をより一層楽しめるよう、デンマーク王国フレデリクスダル エステート ワイナリーが手掛け、“ベストワイン賞”を誇る世界最高峰のチェリーワインやチェリージュース、クラフトビールなど、こだわりのドリンクをグラスやボトルをご用意しております。

ハイアット リージェンシー 東京は、サステナビリティとホスピタリティの両立を軸に、ホテルダイニングの在り方に挑戦し、今後の食の未来を切り拓くスタイルを発信してまいります。

### 店舗概要



**名 称：**Crossroads Kitchen (クロスロード キッチン)

**オープン日：**2025年8月14日(木)～

**営業時間：**朝食：6:00-10:00 (ラストオーダー 9:30)

ランチ：11:30-15:00 (ラストオーダー 14:00)

ディナー：17:30-22:00 (ラストオーダー 21:00)

**場 所：**ハイアット リージェンシー 東京 ロビーフロア2階

**予約・詳細：**

<https://www.tablecheck.com/ja/hyattregencytokyo-crossroadskitchen/reserve/message>



## 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、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、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エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11 万 5 千個のswarovski®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、ロビーに新設された Nineteen Eighty Lounge & Bar をはじめとした、6 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとつときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：<https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo>

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 40 カ国以上で 230 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](http://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。

### <本リリースに関するお問い合わせ>

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局（担当：川島、早乙女）  
E メール: [HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com](mailto:HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com) 電話：(03) 6261-5733