



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年6月25日

## フレッシュな実山椒や朝天唐辛子が織りなす、辛さと痺れの饗宴 7月1日より、夏季限定「スパイシーフェア」がスタート 夏の暑さを吹き飛ばす各種料理が登場！

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)の中国料理「翡翠宮」と「カフェ」では、目の覚めるような辛さと痺れが楽しめる「スパイシーフェア」を、2021年7月1日(木)から8月31日(火)までの期間限定で提供いたします。



中国料理「翡翠宮」  
牛肉の四川風辛味煮込みイメージ



「カフェ」  
スパイシーフェアイメージ

「スパイシーフェア」では、痺れと清涼感が人気の山椒の中でも、鮮度にこだわったフレッシュ状態の実山椒や、華やかでスッキリとした辛さが特徴の朝天唐辛子、鷹の爪、ピリツとした辛みが後を引く黒コショウなどを使用した、奥深く刺激的な麻辣(マーラー)の世界が楽しめるメニューの数々をご用意しました。

「翡翠宮」では、さまざまな種類の辛さが楽しめる7種のメニューをラインアップ。四川省の代表的なスパイシー料理である『牛肉の四川風辛味煮込み』は、朝天唐辛子や青唐辛子、鷹の爪に実山椒を添え、辛味と痺れの両方を味わえるメニューです。また、よだれが出るほど美味しいという由来もある『よだれ鶏』は、プルプルとした食感がたまらない緑豆のデンプンを固めた麺と揚げナスと実山椒とともにお召しあがりいただけます。そのほか、大量の唐辛子のエキスが染みこんだ鶏肉が食欲を引き立てる『鶏肉と唐辛子の四川風香味揚げ』や、エビみそを隠し味に使用しカイエンペッパーで辛味を加えた『海の幸入りエスニック炒飯』など、夏の暑さを吹き飛ばす刺激的なメニューをお楽しみください。

「カフェ」では、黒コショウをふんだんに使い、グリーンペッパーソースと合わせるとピリツとした辛味が口いっぱい広がる『牛サーロインペッパーステーキ』や、甘辛な味付けがクセになる『スパイシーチキンウイング』、チリパウダーを和えたフレンチフライに、フライドエッグと細切りのペパロニを添えた『エストレヤード』など、さまざまなスパイスで素材の持ち味を活かす料理の数々をお召しあがりいただけます。

暑い夏に、ハイアットリージェンシー東京で、多彩なスパイシー料理の痺れる辛みをぜひ堪能ください。

## 「スパイシーフェア」概要

【期 間】 2021年7月1日(木)～8月31日(火)

【場 所】 中国料理「翡翠宮」(1F)  
「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 中国料理「翡翠宮」 11:30～15:00(L.O. 14:00) / 17:00～20:00(L.O. 19:00)  
「カフェ」 11:30～20:00(L.O. 19:00)

※提供時間は変更になる場合があります。

【メニュー】 <翡翠宮>  
よだれ鶏 ￥2,900(3,509)  
海の幸入り檸檬酸辣スープ ￥1,400(1,694)  
牛肉の四川風辛味煮込み ￥3,200(3,872)  
鶏肉と唐辛子の四川風香味揚げ ￥2,900(3,509)  
帆立貝とイカの湯引き ジョーマーソース ￥4,200(5,082)  
黒胡麻担々麺 ￥2,200(2,662)  
海の幸入りエスニック炒飯 ￥2,200(2,662)

<カフェ>  
エストレヤード ￥1,300(1,573)  
ガーリックシュリンプ ￥1,200(1,452)  
スパイシーチキンウイング ￥1,200(1,452)  
トリッパのトマト煮込み ￥1,200(1,452)  
鶏砂肝のコンフィ ￥1,000(1,210)  
ペパロニピッツァ ￥1,600(1,936)  
牛サーロインペッパーステーキ ￥3,100(3,751)

※( )内はサービス料10%と消費税が含まれたお支払い金額です。

### 【コロナウイルス感染症の予防措置について】

ハイアット リージェンシー 東京では、お客様に安心してレストランをご利用いただくために、新型コロナウイルス感染症に対応した以下をはじめとする予防措置、衛生管理を行っております。

- ・ ISO 22000 を追加要求事項で補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格「FSSC 22000」認証による食品安全保証
- ・ テーブル、椅子、香辛料容器などの消毒
- ・ 従業員のマスク、手袋の着用
- ・ 手指消毒液の設置
- ・ 抗菌紙おしぼりの提供
- ・ マスクケースの提供



< 大滝 実 プロフィール >

1993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。さまざまなレストランを経験し、2002年 フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004年 同アシスタントシェフへ。フレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」ではシェフとして従事。2021年5月「カフェ」料理長に就任。生産者に敬意を払い、本当に美味しいものだけを提供することがモットー。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。



< 松本 真也プロフィール >

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30年。中国料理の道に進むきっかけとなった専門学校時代の講師 現総料理長 永沼勝之の下で腕を振るい、2014年10月に中国調理長就任。得意料理は海産物を使った煮込み料理をはじめとする上海料理。“伝統と革新”を一皿一皿に織り交ぜ、初来店の方には、翡翠宮が開業以来磨き上げてきた“伝統”を、再来店の方には驚きと発見を通じて“革新”を感じていただきたい。

---

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 北野、橋本  
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com  
tokyo.regency.hyatt.jp