

【プレスリリース】

<報道関係各位>

2025 年 6 月 19 日

饗賓餐旅事業股份有限公司

**真夏の台湾を色濃く感じる
「饗 A Joy」の上品な夏季限定メニュー『盛夏の記憶』
山海の幸を取り入れた絶品 12 品、名茶と冷菜を楽しむ夏の饗宴を 6 月 1 日よりスタート**

台湾で複数飲食ブランドを展開する饗賓餐旅事業股份有限公司（FEASTOGETHER GROUP Co., Ltd.、本社：台湾桃園市、代表取締役社長：陳啓昌）が運営する高級ビュッフェレストラン「饗 A Joy」は、6 月 1 日（日）から 8 月 31 日（日）までの期間で 12 品の夏季限定メニューを提供します。



蝉の声が響き、木々の葉が揺れ、熱い湿気に包まれるこの季節。「饗 A Joy」では「盛夏の記憶」をテーマに、12 品の夏季限定メニューをご用意しました。台湾の伝統的な料理をアレンジし、新たな味わいを加えました。「燻製牡蠣とヤムイモ麺」は、だしの旨味が効いて、さっぱりとして滑らかな食感が楽しめます。「季節の食材のヘチマ巻き」は、口いっぱいに広がる濃厚な香りが特徴で、一口食べると港から山海の景色を眺めているような気分になります。「饗 A Joy」はさらに心を込めて開発した夏の特製デザート「冬瓜仙草タルト」、「翡翠モヒートゼリー」を通して皆様を味覚と心の饗宴に招き入れ、森の木陰で名茶と冷菜を楽しむような、最高に贅沢な日常の寛ぎの体験を提供します。

■ 伝統的な料理法に様々な手法を組み合わせて作り上げた西洋創作メニュー

真夏の台湾に、「饗 A Joy」は「名茶と冷菜を楽しむ」を副題に掲げ、悠然で涼しげな詩をイメージに、酷暑を忘れさせる限定メニューで心の安らぎを提供します。西洋料理に精通したベテランシェフの魏景振料理長は、伝統的な料理法に様々な手法を組み合わせて数多くの創作メニューを作り上げました。



(写真左から)「燻製牡蠣のヤムイモ麺」「ウーロン茶風味のスイカ、チーズ添え」「盛夏の海のリゾット」

台湾風味を存分に感じさせる「饗 A Joy」のオリジナルメニュー「**燻製牡蠣のヤムイモ麺**」は、嘉義県東石の新鮮な牡蠣を燻製にして旨味を引き出し、ヤムイモの麺をメインに、澎湖産のあおさときびなごを焼いて粉末状にしたものを加え、鰹節で取った出汁を添えて作り上げました。

「**ウーロン茶風味のスイカ、チーズ添え**」は、台湾の夏によく食されるスイカをウーロン茶にひと晩漬け込み、さらにウーロン茶の風味を付けたチーズを添え、カラスミでアクセントを加えました。胃袋に沁みるスイカの甘味と口いっぱいに広がるウーロン茶の香りに、画竜点睛としてカラスミの食感をプラスして仕上げ、塩味と甘味が織りなす豊かな味わいと食感を生み出します。

台湾の盛夏をイメージして作った「**盛夏の海のリゾット**」は、漬け焼きした太刀魚に緑竹筍と百合を合わせ、白ワインビネガーとイタリアンサワークリームソースを添えて、さっぱりとした味わいに仕上げました。台湾初のリゾット米の花蓮 26 号を筍スープで煮込むことで、輸入米と比べて食感に弾力があり、風味が豊かです。澎湖産のあおさを加えて、山海の幸を同時に味わえる爽やかで滋養豊かな逸品となっています。

■ 旬の食材と自然の趣を取り入れて涼を感じる中華・デザートメニュー

蒸し暑い夏、「饗 A Joy」は限定メニューにも詩心を取り入れています。宋末詩人の方夔が「香浮笑語牙生水（香り漂い笑声が起き唾が湧く）」で表現した清涼感あふれるひとときをモチーフに、涼を感じる料理の数々を開発しました。唐の詩人儲光羲が詠んだ「共我飯蕨薇（我と共に蕨薇を飯す）」の悠然たる境地のように、旬の食材と自然の趣を料理に取り入れています。台湾料理に造詣が深く、研究を重ねる中華料理のベテランシェフの詹喜森料理長は、乗城ダイニングエリアで提供される、心を込めた夏の美食を考案しました。



(写真左から)「季節の食材のヘチマ巻き」「鶏のすり身 芙蓉仕立て、クワレシダ添え」

「**季節の食材のヘチマ巻き**」は、薄くスライスした澎湖のトカドヘチマでブナシメジ、ホホワイトブナシメジ、緑竹筍、紫ヤムイモを巻きました。同時にヘチマの実、ハマグリ、タマネギ、ショウガの千切りを煮込んだスープベースにエビペーストソースを加え、最後に長く細切りにしたニンジンで縛って仕上げた一品です。料理長の一工夫で、家庭的な料理が海の風味と旨味がたっぷりの豪華な一皿に生まれ変わりました。

「**鶏のすり身 芙蓉仕立て、クワレシダ添え**」は、手間ひまかけたあっさりした味わいの料理です。まず、鶏胸肉の筋、薄皮、脂身を取り除いた上で木綿豆腐と卵白を加えてペースト状にし、味付けしてからクログワイを加えて油通しします。数種類の野菜を湯がくのと同時に、油通した鶏のすり身をチキンスープと紹興酒を加えて煮込みます。最後に、小皿に敷いたさっぱりとして食欲をそそるクワレシダの上に載せれば完成です。出汁の効いた爽やかな味わいと柔らかい食感が、幅広い年齢層にぴったりの夏の料理です。



(写真左から)「冬瓜仙草タルト」「翡翠モヒートゼリー」

スイーツ部門において「饗 A Joy」は、台湾で夏に旬を迎える冬瓜と伝統的な仙草からヒントを得て、新しく「**冬瓜仙草タルト**」をメニューに加えました。滑らかな冬瓜バターソースに手作りの仙草ゼリーと仙草ホイップクリームを合わせました。パナコッタのような食感とサクサクしたタルトとの組み合わせから、地元食材の繊細な風味と複層的な味わいを堪能できます。

「**翡翠モヒートゼリー**」は、厳選したココナッツ、キュウリ、レモン、ミントで作った風味豊かなゼリーに、薄切りにした新鮮なマスカットをあしらったデザートです。爽やかな口当たりで、見た目もエレガントな暑気払いの逸品は、口いっぱい夏のイメージを呼び起こします。

「饗 A Joy」が心を込めて打ち出した 12 品の絶品メニューは、夏に木陰でお茶を飲みながら寛ぐような体験を提供します。夏のときめきと心地よさをじっくりと味わってください。

■ 【冉冉茶事 ZEN ZEN THÉ コラボドリンク】心に沁み入る お茶の香り



【紅露】南投金萱紅茶

南投金萱紅茶は、台湾本土で栽培されている茶の品種です。まろやかな甘み、ほのかなミルクと爽やかな蜜の香りが特徴で、口当たりが柔らかく、後味に感じる甘みが長く残り、飲む人を魅了します。その独特のミルクと花の香りに代表される、台湾の高山で生産される紅茶の洗練された風味は、ゆったりとしたお茶のひとときをもたらしてくれます。

【青原】南投文山包種茶

南投の文山包種茶を軽発酵・軽焙煎し、茶葉本来の爽やかな香りと甘く濃厚な味わいを残しました。明るく澄んだお茶から淡い花の香りが漂い、滑らかな口当たりと後味に長く残る甘みで喉を優しく潤します。爽やかで心地よいお茶の時間をお楽しみください。

■ 店舗概要：饗 A Joy

住所：台北市信義区信義路五段7号（台北 101）86F

営業時間：年中無休。月～木 11:30～15:00、18:00～21:30；

金土日 11:30～14:00、14:45～17:15、18:00～21:30

電話予約：+886-2-8101-0111

ネット予約：<https://www.klook.com/ja/activity/115483-a-joy/>

料金：ランチ 3,280 元、ディナー 3,880 元（+サービス料 10%）

