

～ グランドハイアット 東京 ～

## 国際大会で最高位評価を獲得した本場中国のシェフが4日間限定来日 「Forbes」が選ぶ30人のシェフにも選出された料理人のメニューを提供 「パークハイアット 杭州」の料理長を特別招聘

都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランドハイアット 東京（東京都港区、総支配人：マイケル ゴールデン）は、姉妹ホテルである「パークハイアット 杭州」で中国料理の料理長を務めるジミー ウェイ氏を、2026年3月11日（水）から3月14日（土）の4日間限定で、中国料理「チャイナルーム」に招聘いたします。期間中は、数々の受賞歴を誇るウェイ氏自らが腕を振るって自慢の逸品をご提供し、ウェイ氏帰国後は、レシピと技術を受け継いだ「チャイナルーム」のシェフたちが、本場の味わいを4月30日（木）までご用意いたします。



今回来日するのは、「パークハイアット 杭州」で中国料理の料理長を務めるジミー ウェイ氏。同氏は、2018年に開催された国際料理大会（Le Cordon Bleu 2018 Global Gourmet Chef Par Excellence Culinary Competition）で最高位（Chef Par Excellence）を獲得し、2024年には、中国版「Forbes」が選ぶ30人のシェフにも選出されている実力の持ち主です。さらに、ウェイ氏が開業から携わっている「パークハイアット 杭州」の浙江・広東料理レストラン「ダイニング ルーム」は、中国版ミシュランガイドで「セレクトドレストラン」に選ばれているほか、中国国内で権威ある著名なレストランガイドの「ブラックパール レストランガイド」において、2019年から2026年までの8年連続で、“1ダイヤモンド”（1つ星相当）以上を獲得しています。

ウェイ氏は、1997年に料理人としてのキャリアをスタートし、その後、中国国内のハイアットホテルズで20年以上におよぶ豊富な経験を積んできました。杭州料理の伝統的なレシピを、現代的な技法やプレゼンテーションで再構築するなど、杭州料理に新たな表現をもたらしてきたシェフの一人です。季節の食材を活かした料理づくりを軸に、卓越した技術と細部にまでこだわった逸品を提供しています。

「チャイナルーム」に登場するメニューでは、食欲をそそるネギ油が香る「蒸し鶏のセクラゲの和え物」などのウェイ氏が得意とする前菜をはじめ、ぷりっとした食感の「翡翠海老蒸し餃子」などの点心、ウェイ氏を代表する料理であり、「ブラックパール レストランガイド」の「Dish of the Year（その年の一皿）」にも選ばれた「植物燕の巣入り スジアラ団子の蒸しスープ」、じっくりと煮込んだ豚肉のとろける脂と赤身のバランスが絶妙な「ピラミッドポーク」をご用意。ウェイ氏が手がける繊細な料理の数々は、杭州料理ならではの奥行きのある味わいと進化を続けるその魅力を楽しむことができ、記憶に残る美食体験を創り出します。

「チャイナルーム」では、国際的なホテルブランドとしての特徴を活かし、これまでに「パーク ハイアット 上海」や「グランド ハイアット 香港」など中国本土の姉妹ホテルからシェフを招聘し、本場の味を日本の皆さまにお楽しみいただけてまいりました。スタッフの技術向上の機会を設けると同時に、店舗で通常ご用意しているメニューの一部にもこれまでに習得したレシピを加え、訪れるゲスト皆さまにより充実した食体験をご提供しています。

## ■概要

ウェイ氏滞在期間： 2026年3月11日(水)～3月14日(土)  
 限定コース提供期間： 2026年3月11日(水)～3月15日(日)  
 ※3月16日(月)～4月30日(木)の期間は一部レシピのみご提供  
 営業時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝日～15:00) / ディナー 17:30～20:30  
 公式Webサイト： <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom/park-hyatt-hangzhou/>

## ■限定コースメニュー：

### 【ランチコース】8,800円(税込・サービス料15%別)

#### ・前菜

ウニ ハマグリ のゼリーよせ / もち米入り蓮根のザクロシロップ風味 /  
 金華ハム からし菜の筍包み / 蒸し鶏のセクラゲの和え物

#### ・点心

翡翠海老蒸し餃子 / 金華豚肉まん

#### ・スープ

干し貝柱 衣笠茸の頂湯蒸しスープ

#### ・海鮮料理

のどぐろの鶏油蒸し

#### ・肉料理

和牛肉の干しからし菜の低温調理

#### ・麺

干し豚肉と干し筍の中華醤油炒飯

#### ・デザート

龍井茶プリン / 小豆餡入りもち米饅頭



金華ハム からし菜の筍包み



蒸し鶏のセクラゲの和え物



翡翠海老蒸し餃子

### 【シグネチャー ディナーコース】17,600円(税込・サービス料15%別)

#### ・前菜

もち米入り蓮根のザクロシロップ風味 / 蒸し鶏のセクラゲの和え物 / ウニ入りイカのニンニクスパイソース  
 金華ハム からし菜の筍包み / フォアグラの老酒風味 / キャビアのせ野菜巻き

#### ・点心

上海蟹小籠包 / ウニ入り牛肉の焼き饅頭

#### ・スープ

植物燕の巣入り スジアラ団子の蒸しスープ

#### ・海鮮料理

オマール海老 餅 キヌアの中国味噌炒め

#### ・肉料理

和牛サーロイン キノコ 唐辛子 黒ニンニクのピリ辛醤油炒め

#### ・飯

海老 ナマコ 帆立の海老スープご飯

#### ・デザート

ココナッツミルク入りパパイア器仕立て / 小豆餡入りもち米饅頭



植物燕の巣入り  
スジアラ団子の蒸しスープ



オマール海老 餅  
キヌアの中国味噌炒め

**【ディナーコース】12,100円(税込・サービス料15%別) ※オンライン予約限定**

・前菜

ウニ ハマグリ のゼリーよせ / もち米入り蓮根のザクロシロップ風味 /  
金華ハム からし菜の筍包み / フォアグラの老酒風味 / 蒸し鶏のせクラゲの和え物

・点心

翡翠海老蒸し餃子 / 金華豚肉まん

・スープ

松茸 モリユ茸 花びら茸の頂湯蒸しスープ

・海鮮料理

ミル貝 瓜 バジルのコラーゲンスープ煮

・肉料理

ピラミッドポーク

・飯

豚肉 筍 中国漬物のスープ麺



ミル貝 瓜 バジルのコラーゲンスープ煮



ピラミッドポーク

■ジミー ウェイ氏について

ジミー・ウェイ氏は1997年に杭州のレストランでキャリアをスタートしました。2004年に「ハイアット リージェンシー 杭州」へ入社し、「湖滨28 (Hubin 28)」の副料理長を務め、実績を重ねた結果、2013年には同レストランの料理長に昇進。2016年には「パーク ハイアット 杭州」の開業準備チームに抜擢され、「ダイニング ルーム (Dining Room)」の開業を成功に導きました。同レストランは、2019年から2026年まで8年連続で、中国の権威ある「ブラックパール レストランガイド」において“1ダイヤモンド”(1つ星相当)以上を獲得しています。2018年には、国際料理大会 (Le Cordon Bleu 2018 Global Gourmet Chef par Excellence Culinary Competition) で最高位 (Chef Par Excellence) の称号を獲得したほか、2024年には中国版「Forbes」が選ぶシェフ30人にも選出されました。

現在は「パーク ハイアット 杭州」の中国料理 料理長としてプロフェッショナルなチームを率い、卓越した品質と熟練の技、そして心のこもったサービスを大切にしながら、ゲストの記憶に残る美食体験の創出に取り組んでいます。ウェイ氏は特に冷菜を得意分野としながらも、料理人としてのキャリアを通じて杭州料理の革新に注力し、卓越した料理技術とハイアットにおける20年以上のキッチンマネジメント経験により、高い評価を得ています。



ジミー ウェイ氏

■浙江・広東料理レストラン「ダイニング ルーム (Dining Room)」について

「パーク ハイアット 杭州」の37階に位置する「ダイニング ルーム」は、季節の食材を用い、熟練のシェフたちが手がける本格的な浙江料理および広東料理をご提供しています。自然光が差し込む店内からは美しい街並みの景色を臨むことができ、パステルトーンを基調とした空間には、大ぶりのガラスランタンや、蘇州の職人による手刺繍のシルクパネルが配されています。また、プライベートダイニングルームも完備しており、様々なシーンでご利用いただけます。



「ダイニング ルーム」

## グランド ハイアット 東京について

ダイナミックなライフスタイル デスティネーションホテルとして、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「六本木ヒルズ」に位置します。2003年の開業以来、一流のホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」にて2025年までの9年連続で4つ星を獲得し、米国の権威ある旅行誌「トラベル+レジャー」では、2018年より7年連続で東京のベストホテルの1つに選出されるなど、数々の高い評価を得ています。ゲストルームは、厳選された天然素材をつかい、コンテンポラリーなデザインながらも温もりあふれるレジデンスのような雰囲気の全387室をご用意し、都内で唯一のプライベートプールを備えたプレジデンシャル スイートをはじめとする28室のスイートを有します。館内には独創的な10のレストラン&バーのほか、最新の機器を導入した2,800㎡の宴会施設、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&フィットネスなどを設け、豊富なオプションを提案します。ドラマティックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織りなす空間では、卓越したサービスだけではなく細部にこだわった様々な体験を提供し、お客様が過ごすひとときを色鮮やかに演出しています。グランド ハイアット 東京の最新情報は [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp) をご覧ください。

## グランド ハイアットについて

世界中で展開されているグランド ハイアット ホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランド ハイアット ホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリースパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、[grandhyatt.com](http://grandhyatt.com) をご覧ください。[Facebook](#)、[Instagram](#) で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金に変更する場合がございます。ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください