

～ グランド ハイアット 東京 2024 Winter ～

本場中国の「中国料理協会」が料理人ベスト10に認定したシェフを招聘 ミシュランガイドや中国の著名なレストラン格付けシステムで 高評価を獲得した「パーク ハイアット 上海」の料理を限定提供

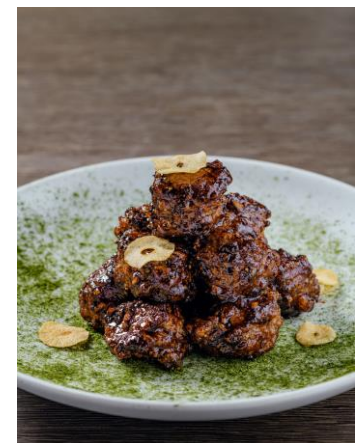
都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人: ロス クーパー)は、姉妹ホテルである「パーク ハイアット 上海」の総料理長 中国料理担当で、中国国内の“料理人ベスト10”にも認定されたヤン ヨン氏を、2024年3月13日(水)～3月17日(日)の期間、中国料理「チャイナルーム」に招聘いたします。中国国内の著名なレストラン格付けシステム「ブラックパール レストランガイド」での1ダイヤモンド(1つ星相当)をはじめ、「ミシュランガイド上海」で高評価を得ているメニューを、ランチやディナーコース、アラカルトメニューにてお楽しみいただけます。ヤン シェフ帰国後は、ランチコースを3月31日(日)まで、ディナーコースを6月30日(日)まで引き続きご提供いたします。

「チャイナルーム」では、これまでもインターナショナルブランドとしての利点を活かし、香港や上海などの姉妹ホテルからシェフを招き、ゲストの皆さまに本場の味が日本にいながら楽しめる食体験の場をご提供してまいりました。コロナ禍において休止していたこの取り組みを、2023年に開業20周年を迎えた「グランド ハイアット 東京」と、同じく2023年に開業15周年を迎えた「パーク ハイアット 上海」両ホテルの周年を記念したコラボレーションとして再開し、「パーク ハイアット 上海」で総料理長 中国料理担当のヤン ヨン氏をお迎えいたします。同氏は、中国国内の「China Cuisine Association(中国料理協会)」によって2018年の料理人ベスト10に認定されたほか、中国国内でも屈指のレストラン格付けシステム「ブラックパール レストランガイド」の2024年版において、その年の最も優れた若手シェフに贈られる「ヤングシェフ アワード」を受賞した実績を持ちます。ヤン シェフが指揮をとる「パーク ハイアット 上海」内のコンテンポラリー中国料理レストラン「ダイニング ルーム」も、「ブラックパール レストランガイド2024」において「1ダイヤモンド」(1つ星相当)を獲得するとともに、「ミシュランガイド上海」においては、ミシュランがおすすめするレストラン「セレクトッドレストラン」に2022年より3年連続で選ばれるなど、高評価を獲得して話題となっています。

ヤン シェフは、2024年3月13日(水)～17日(日)の期間「チャイナルーム」に滞在してその腕を振るい、シグネチャー料理である冷菜の「ヤン シェフ特製 葱油がけ蒸し鶏」や、メインの「牛ヒレ肉のブラックペッパーソース 海苔パウダー添え」など、伝統的な料理法に新しい手法を組み合わせつつくり出すさまざまな料理をご用意いたします。風味豊かな葱油を加えた、なめらかな食感と繊細な味わいの蒸し鶏や、中はしっとり外はカリカリ食感に焼き上げる牛ヒレ肉に海苔のパウダーをトッピングしたユニークなメインなど、本場中国で高く評価されたメニューをご堪能ください。ヤン シェフ帰国後の3月18日(月)以降は、レシピと技術を継承した「チャイナルーム」のシェフたちが、ランチコースを3月31日(日)まで、ディナーコースを6月30日(日)まで、それぞれ引き続きご提供いたします。



パークハイアット上海
総料理長 中国料理担当
ヤン ヨン氏



シグネチャー料理の1つ
牛ヒレ肉のブラックペッパーソース
海苔パウダー添え

中国料理の本場、中国国内で高く評価されたシェフが手掛ける他では味わうことのできない食体験を、「チャイナルーム」でお楽しみください。

■概要

期 間： 2024年3月13日(水)～3月17日(日)※ヤンシェフの滞在期間
※ランチコースは3月31日(日)まで、ディナーコースは6月30日(日)まで提供

時 間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝日～15:00) / ディナー 18:00～21:30

公式Webサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-park-hyatt-shanghai/>

メニュー:

【ランチコース】8,800円(税込・サービス料15%別)

・前菜

ツブ貝のスパイシーソース煮 / 豚頬肉のクリスピー揚げ 甘酢ソース和え
ヤンシェフ特製 葱油がけ蒸し鶏 / パッションフルーツのマリネ 蜂蜜風味

・点心

ヤンシェフ特製 スープ入り上海式小籠包 / 江蘇省風 高菜 竹の子入りパイ

・スープ

杭州式タラバ蟹入り魚スープ

・メイン

ハタの紅麴蒸し江南仕立て

・メイン

江南式牛カルビの柔らか煮込み

・麺

海老キノコトマト入りヤンシェフ特製手延べ麺

・デザート

ヤンシェフ特製 白胡麻 黒胡麻の胡麻プリン / 緑豆のゼリー ツバメの巣添え



ヤンシェフ特製
葱油がけ蒸し鶏



豚頬肉のクリスピー揚げ

【ディナーコース】17,600円(税込・サービス料15%別)

・前菜

ツブ貝のスパイシーソース煮 / フォアグラの 赤ワイン風味春巻皮巻き キャビアのせ
豚頬肉のクリスピー揚げ 甘酢ソース和え / ヤンシェフ特製 葱油がけ蒸し鶏
パッションフルーツのマリネ 蜂蜜風味 / マナガツオの燻製 キンモクセイの香り仕立て

・点心

ヤンシェフ特製 スープ入り上海式小籠包 / 江蘇省風 高菜 竹の子入りパイ

・スープ

杭州式タラバ蟹入り魚スープ

・メイン

ロブスターの春雨炒め

・メイン

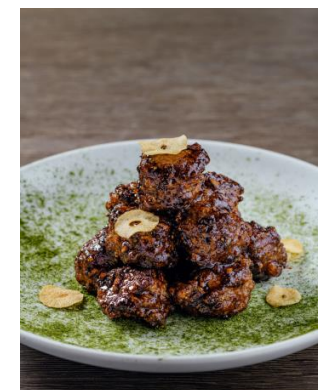
牛ヒレ肉のブラックペッパーソース 海苔パウダー添え

・麺

松茸と芽キャベツの汁そば土鍋仕立て

・デザート

胡麻の白玉団子入り紅麴の汁粉 / 楊シェフ特製 白胡麻 黒胡麻の胡麻プリン



牛ヒレ肉のブラックペッパーソース
海苔パウダー添え

■ヤン ヨン氏について

ヤン シェフは22年以上の経験を持ち、オーガニックで四季折々の食材をつかい、伝統的な料理法に新しい手法を組み合わせ、ローカル文化と料理の伝統を尊重しながらも現代的に仕上げる上海、浙江、江蘇料理を得意とします。季節に合わせて旬の食材をつかった料理を食べることを重要視する中国の伝統文化「二十四節気」の考え方に強く影響を受けたヤン シェフは、その季節ならではの料理を創造するため、最高の旬の食材を調達しています。彼の料理の知識と創造的な技術は、2018年に「中国料理協会」が“全国トップ10”のシェフに認定し、中国国内でも屈指のレストラン評価システム「ブラックパール レストランガイド」の2024年版にて、その年の最も優れた若手シェフに贈られる「ヤングシェフ アワード」を受賞しています。



■コンテンポラリー中国料理レストラン「ダイニングルーム」について

「パーク ハイアット 上海」の87階に位置する「ダイニングルーム」は、世界中から集めたモダンで革新的な料理技術を活用し、「江南料理」の中でも主に上海料理の味わいがお楽しみいただける料理を、素晴らしい景色とともにご堪能いただけるコンテンポラリー中国料理レストランです。中国国内で著名なレストラン格付けシステム「ブラックパール レストランガイド」の2024年版において「1ダイヤモンド」(1つ星相当)を獲得するとともに、「ミシュランガイド上海」では2022年から2024年の3年連続で、ミシュランがおすすめするレストランとして「セレクトッドレストラン」にも選ばれています。



ダイニング ルーム



パーク ハイアット 上海