

～ グランドハイアット 東京 ～

「ミシュランガイド」のおすすめレストラン選出など高評価を獲得し 著名な「ブラックパールレストランガイド」で称号を取ったメニューを提供 「パークハイアット 広州」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 広州」で料理長 中国料理担当を務めるジェイコブ ホアン氏を、2025年2月25日(火)から3月1日(土)の期間、中国料理「チャイナルーム」に招聘します。ホアン氏のレシピは、技術を受け継いだ「チャイナルーム」のシェフたちにより、シェフが帰国した後も限定メニューとして5月31日(土)までご提供いたします。

「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、「パークハイアット 上海」や「グランドハイアット 香港」などの姉妹ホテルから中国料理のシェフを招き、本場の味を日本でお楽しみいただける食体験をゲストの皆さまに提供するとともに、スタッフたちの技術向上の機会を設けてまいりました。今回、招聘するシェフは、「パークハイアット 広州」で料理長 中国料理担当を務めるジェイコブ ホアン氏。同氏が指揮をとる中国料理レストラン「悦景軒(えつけいけん)」(英語表記: Yue Jing Xuan)は、中国国内で「ミシュランガイド」に並ぶ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、2025年までの8年連続で1ダイヤモンド(1つ星相当)を取得しています。また、「ミシュランガイド」がおすすめするレストランとして掲載される「セレクトレッドレストラン」においても、2024年までの7年連続で選出されるなど、中国国内で高い評価を獲得し続けています。

20年以上に渡り、受賞歴のある広東料理レストランで培った豊富な経験を持つホアン氏は、季節の食材をふんだんにつかった新鮮な美味しさが魅力の広東料理を提供しています。広東料理の定番メニューである「豚のクリスピー焼き」は、細心の注意を払いながら火を入れ、洗練された見た目と味わいになるよう、3度に渡りナイフで余計な脂などを丁寧に取り除きます。カリカリとした食感と豚肉のジューシーな味わいが楽しめる、同レストランのシグネチャー料理です。「渡り蟹と春雨の煮込み」も、「悦景軒」を代表する料理のひとつ。渡り蟹の身と蟹みそを丁寧に手作業で取り出し、殻は新鮮な海老と一緒に煮込んでスープをつくります。この蟹の旨味を十分に引き出したたっぷりのスープに春雨を合わせ、旨味をしっかりと吸い込ませながら、麺の食感を損なわないよう絶妙に火を入れます。取り出した蟹の身と蟹みそは、香りを引き出すように炒めてから、濃厚な蟹の旨味がさらに料理全体に行き渡るよう麺と絡めるのも特徴です。これら「悦景軒」を代表するメニューをはじめ、ホアン氏のさまざまなレシピが、「チャイナルーム」に期間限定で登場いたします。

広東料理の伝統を尊重しながらも、現代の味覚や食文化に合うよう、時に革新的な技法を融合させるホアン氏自慢の多彩な料理を、グランドハイアット 東京でお楽しみください。



パークハイアット 広州
中国料理レストラン料理長
ジェイコブ ホアン氏



パークハイアット 広州



「豚肉のクリスピー焼き」

■概要

ホアン氏 滞在期間: 2025年2月25日(火)～3月1日(土)

メニュー提供期間: 2025年2月25日(火)～5月31日(土)

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-guangzhou/>

■メニュー: ★=シグネチャー料理

【ランチコース】8,800円(税込・サービス料15%別)

・前菜

才巻海老の黄金汁漬け / フェンネルの黒酢マリネ / ピータンのゼリーよせ / 広東式釜焼き叉焼

・点心

トリュフのせ焼売 / XO醤のせ大根餅 / 五目あん入り揚げ餃子

・スープ

エビとなず菜 松の実のスープ

・海鮮料理

鮑のフライドガーリック炒め

・肉料理

カイランと黒ニンニクの牛肉炒め

・麺

牛肉 もやし 黄ニラの平打ちビーフン炒め ★

・デザート

エッグタルト / ココナッツアイス入りココナッツプリン



「マッドクラブと春雨の煮込み」

【ディナーコース】12,100円(税込・サービス料15%別)

・前菜

才巻海老の黄金汁漬け / フェンネルの黒酢マリネ / ピータンのゼリーよせ / 広東式釜焼き叉焼 / 魚のジャスミン茶燻製 ★

・点心

からし菜入り小籠包 / 豚肉とニラの焼き餃子 / 五目あん入り揚げ餃子

・スープ

干しごぼう 人参 スペアリブの煮込みスープ

・海鮮料理

渡り蟹と春雨の煮込み ★

・肉料理

モリーユ茸とアスパラの牛肉炒め

・飯

エビ 干し貝柱の卵白炒飯

・デザート

トリュフ入りカスタードまんじゅう / ツバメの巣入り杏仁汁



魚のジャスミン茶燻製



牛肉 もやし 黄ニラの
平打ちビーフン炒め

【ディナーコース】17,600円(税込・サービス料15%別)

・前菜

魚のジャスミン茶燻製★ / 才巻海老の黄金汁漬け / フェンネルの黒酢マリネ / ピータンのゼリーよせ / 広東式釜焼き叉焼 / 豚肉のクリスピー焼き★

・点心

トリュフのせ焼売 / 蟹肉入りパイ / エビ春巻

・スープ

セッコク 玉竹 ハスの実のスープ

・海鮮料理

伊勢海老 イタリア麺チーズ風味煮込み

・肉料理

国産牛サーロインのブラックペッパーソース

・飯

牛肉とトリュフの炒飯

・デザート

マンゴーミルク / 小豆あん入りパイ★



小豆あん入りパイ

■ジェイコブ ホアン氏について

ジェイコブ ホアン (Jacob Huang) 氏は、広東省の受賞歴のある広東料理レストランで研鑽を積み、20年以上に渡り培ってきた豊富な経験を持つ広東料理の専門家です。料理長 中国料理担当として、2015年にオープンした「パーク ハイアット 広州」の中国料理レストラン「悦景軒 (Yue Jing Xuan)」において、開業から現在に至るまでキッチンチームを率いています。食材にもこだわり、自然農法を取り入れ、土壌や環境への影響を最小限に抑えて作物を育てるエコファームから仕入れる新鮮な野菜や、持続可能な手法で獲れた海の幸などの食材を厳選して使用します。広東料理に敬意を払いながらも、現代の味覚に合うよう、時に革新的な技法を融合させて創り出す料理が特徴です。



ジェイコブ ホアン氏

■中国料理レストラン「悦景軒 (Yue Jing Xuan)」について

「パーク ハイアット 広州」の68階に位置し、上質な広東料理を提供するレストラン。精巧にデザインされた8部屋の個室と広々としたダイニングエリアを備え、窓からは美しい広州の景色を楽しむことができます。レストラン内は、「ダイニング イン ザ キッチン」というコンセプトのもと、オープンキッチンで調理されるダイナミックな様子をご覧ください。新鮮で上質な選りすぐりの野菜やシーフードを用い、四季折々の食材を生かした料理を提供する悦景軒は、高品質な食材とその風味を重視した広東料理が楽しめる特別なレストランです。



「悦景軒 (Yue Jing Xuan)」

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2024年までの8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ある全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。館内には独自の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、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&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さまざまな体験を提供し、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 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、内容および料金は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。