



CONTACT
Dina Louis
Hyatt Regency Tokyo
+81-3-3348-3104
Dina.Louis@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

2026 年 7 月

【ハイアット リージェンシー 東京】 開業 1 周年を迎える「Crossroads Kitchen」

原点と進化が交差する、アニバーサリーウィークを開催
人気メニューの復刻とともに、ライブキッチンや
音楽が響き合う特別な一週間

ハイアット リージェンシー 東京は、ライブキッチンを中心に、世界の食文化と東京・新宿の魅力、そして人々が交差する新たなホテルダイニング「Crossroads Kitchen（クロスロード キッチン）」の開業 1 周年を記念し、2026 年 8 月 21 日（金）から 8 月 28 日（金）まで、「Crossroads Kitchen アニバーサリーウィーク」を開催します。



2025 年 8 月の開業以来、Crossroads Kitchen は、世界の食文化を取り入れた料理とライブキッチンの臨場感を通して、料理を五感で楽しむ新たなホテルダイニングを提案してきました。ライブキッチンでは、シェフが目の前で一皿を仕上げる躍動感や出来たての料理を味わう飲みなど、料理を「食べる」だけではなく、五感で楽しむ体験として、多くのお客様にご好評をいただいています。

開業 1 周年を迎える今年は、「原点と進化」をテーマに、オープン当初の人気メニューを現代的な感性で復刻するほか、ライブミュージック、期間限定のカクテルやバー「オードヴィー」でのスペシャルイベントなど、多彩なコンテンツをご用意。ハイアット リージェンシー 東京ならではの、そして新宿という街ならではの魅力を感じていただける特別な一週間をお届けします。

原点を受け継ぎ、未来へつなぐアニバーサリー



原点を大切に受け継ぎながら、新たな価値を加え、未来へつないでいく。一年間の歩みへの感謝と、これからも進化を続けるレストランでありたいという想いを込めた、アニバーサリーならではのコレクションです。ダイレクター・オブ・キュリナリーのフェルナンド・ゴジャンは次のように述べています「開業 1 周年を迎えるにあたり、オープン当初から多くのお客様にご好評をいただいたメニューを厳選し、新たな解釈を加えてご用意しました。ライブキッチンならではの臨場感とともに、料理の味わいはもちろん、シェフとの交流や空間に満ちる活気まで含めた、Crossroads Kitchen ならではのダイニング体験をお楽しみいただければと思います。」

一周年を彩る、シグネチャーメニューの復刻

開業1周年を記念し、Crossroads Kitchen では、この一年間で特にご好評をいただいた人気メニューをご用意。クラシックな洋食をベースに、世界の食文化から着想を得た Crossroads Kitchen ならではのスタイルはそのままに、この一年で培った技術と創意工夫を取り入れ、一皿一皿をさらに洗練させています。



* 復刻メニュー *

<メインコース>

- * 帆立貝のメルバ
- * 明太子カルボナーラ
- * ビーフウェリントン
- * ブイヤベース
- * シュリンプカクテル

<デザート>

- * 栗のモンブラン
- * クレープシュゼット
- * クレームブリュレ

金曜日限定の「ビーフウェリントン」を、期間中は毎日提供



復刻メニューの中でも、Crossroads Kitchen を象徴する一皿が、時代を超えて愛されるクラシックレシピ「ビーフウェリントン」。牛フィレ肉をプロシュートとマッシュルームのデュクセルで包み、香ばしく焼き上げたパイ生地とともに味わうクラシックな逸品。ポートワインとトリュフのジュ、マッシュポテト、季節のソテー野菜を添え、素材の魅力を存分に引き出しました。通常は金曜日限定で提供している人気メニューを、アニバーサリー期間中はディナー限定で毎日お楽しみいただけます。

ライブキッチンと音楽が響き合う、特別な夜

Crossroads Kitchen の魅力は、料理だけではありません。期間中は、新宿・歌舞伎町のネオンカルチャーから着想を得た「Glow in the Dark Cocktails & Mocktails」が登場するほか、ライブによる音楽演出を開催。ライブキッチンから聞こえる調理音、音楽、光が一体となり、昼とは異なる躍動感あふれるダイニング空間を演出します。料理、音楽、空間、それぞれの魅力が響き合い、Crossroads Kitchen ならではの没入感あるひとときをお楽しみいただけます。



< 特別コンテンツ >

- * Glow in the Dark カクテル & モクテル
- * ライブパフォーマンス
- * バー「オールドヴィー」 スペシャルウイスキーイベント

バー「オードヴィー」で楽しむ、一夜限りのウイスキーエクスペリエンス



バー「オードヴィー」では、Crossroads Kitchen 開業 1 周年記念関連イベントとして、ウイスキーアンバサダーの 野間真吾氏 を迎えた特別イベントを開催。2026 年 9 月 13 日(日)の 16 時から、ロイヤル・ブラックラ 12 年・18 年・21 年 をテーマにしたマスタークラスを実施し、ウイスキーの伝統とクラフトマンシップに触れていただけます。19 時から、バー テイクオーバーイベントを開催。

禁酒法時代へのオマージュを込めたウイスキーカクテル 2 種、さらに野間氏の出身地である 広島 をテーマにしたカクテル 2 種を、バー「オードヴィー」にてご披露します。ウイスキーの奥深い世界から、野間氏ならではの新感覚カクテルまで、幅広くお楽しみください。

交差する、新たな一年へ

Crossroads Kitchen が開業以来大切にしてきたのは、料理だけではなく、人、文化、時間、そして体験が交差する場所であることです。ライブキッチンの熱気と躍動感を間近に感じながら、世界の食文化を取り入れた料理、空間デザイン、音楽や演出が一体となり、新宿という街ならではの新しいホテルダイニングを提案してきました。

店内の空間デザインは、新宿の持つ二面性—ネオンがきらめく新宿 東側のナイトライフと、緑豊かで落ち着いた西新宿の街並み—をモチーフとしています。近未来的なデザインと光に包まれたライブキッチン、そしてアースカラーを基調とした落ち着いたダイニング空間を行き来する構成により、「東」と「西」が交差するような体験を演出。この“交差”という発想が、レストラン名「Crossroads Kitchen」の由来にもなっています。さらに、ライブキッチンとダイニングエリアをつなぐ LED アートウォールでは、東京の街並みや鯉をモチーフにした映像が時間帯に合わせて移り変わり、光や音楽

と調和しながら空間全体を印象的に演出。人や文化、時間、そして体験までもが交わる、多層的な世界観を表現しています。



開業1周年を迎えた今、その原点を大切に受け継ぎながら、料理、空間、サービスのすべてをさらに磨き続け、これからも新たな出会いや発見が生まれる場所として、Crossroads Kitchen ならではの美食体験を発信してまいります。

Crossroads Kitchen アニバーサリーウィーク 概要

期間：2026年8月21日（金）～8月28日（金）

場所：Crossroads Kitchen（ハイアット リージェンシー 東京2階）

料金：ランチ

月曜～木曜 ¥7,100 / 金曜～日曜 ¥7,800 円（税サ込）

ディナー

月曜～木曜 ¥9,600 / 金曜～日曜 ¥10,500 円（税サ込）

予約：[Crossroads Kitchen / ハイアット リージェンシー 東京](#)
[TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

バー「オードヴィー」 野間真吾氏 特別企画 概要

【第1部】Royal Brackla ウイスキーマスタークラス

日時：2026年9月13日（日）16:00～

場所：バー「オードヴィー」（ハイアット リージェンシー 東京3階）

料金：¥9,000（税サ込）

予約：[バー「オードヴィー」 - ハイアット リージェンシー 東京 -](#)
[TableCheck \(テーブルチェック\)](#)

【第2部】野間真吾 Bar Takeover Vol.2 Supported by Bacardi

日時：2026年9月13日（日）19:00～

場所：バー「オードヴィー」（ハイアット リージェンシー 東京3階）

料金：¥10,000（税サ込） イベントパッケージ（カクテル4杯付）

予約：[バー「オードヴィー」 - ハイアット リージェンシー 東京 -](#)
[TableCheck \(テーブルチェック\)](#)



ハイアット リージェンシー 東京について

ハイアット リージェンシー 東京は、1980 年 9 月 15 日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、ビジネス・ショッピング・エンターテインメントで賑わう新宿の中心に位置しています。ロビーから 8 階まで吹き抜けるアトリウムには、11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の 712 室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストラン・バー、大小 18 の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

Instagram : <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

X : <https://x.com/HyattRegencyTyo>

ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界 50 カ国以上で 235 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしております。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 E-mail : info@kentosnetwork.co.jp

Web : www.kentosnetwork.co.jp

 https://www.instagram.com/kentos_network/

