



CONTACT
Dina Louis
Hyatt Regency Tokyo
+81-3-3348-3108
Dina.Louis@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

【ハイアット リージェンシー 東京】

曜日ごとに、新しい美味しさと出会う秋

「A Week at Crossroads」を中心に、ホテル各レストラン & バーで秋のダイニングプロモーションを展開

ハイアット リージェンシー 東京では、この秋、館内のレストラン & バーにて、季節の味覚と多彩な食文化を楽しむダイニングプロモーションを展開します。

メインとなる「Crossroads Kitchen」では、曜日替わりで異なるテーマでディナーを楽しむ「A Week at Crossroads」が9月15日よりスタート。火曜日はスペイン、水曜日はチーズ & シャルキュトリー、木曜日はステーキハウスと、訪れる曜日によって新たな食の魅力に出会える3つのスタイルを提案します。

さらに、中国料理「翡翠宮」では中国料理に日本の秋の味覚を取り入れたコースや、新ランドメニューを、Nineteen Eighty Lounge & Bar では秋の実り、栗や梨を用いたカクテルを展開。ハロウィンやサンクスギビングなど、この季節ならではの企画も加わり、秋が深まるごとに表情を変えるホテルの食体験をお届けします。

<Crossroads Kitchen>

曜日ごとに世界の食文化と出会う「A Week at Crossroads」



オープンキッチンから生まれる多彩な料理を楽しめる Crossroads Kitchen に、この秋、新たなウィークデイの楽しみ方が加わります。

9月15日よりスタートする「A Week at Crossroads」では、火・水・木曜日それぞれに異なるテーマを設定。火曜日の「Tuesday Tapas」ではスペインのバルを思わせるタパスを、水曜日の「Fromagerie Club」ではチーズとシャルキュトリーを、木曜日の「Beef Me Up」ではステーキハウススタイルのメニューを提供します。 --

- Tuesday Tapas : Spanish Night -

火曜日は、気軽にさまざまな味を楽しめるスペインのタパスをテーマにした夜。仲間とのディナーや仕事帰りのひとときにもぴったりな、活気あふれるダイニング体験を提案します。

- Fromagerie Club : Cheese & Charcuterie -

水曜日は、チーズとシャルキュトリーが主役。さまざまな味わいを少しずつ楽しみながら、ワインとともにゆったりと過ごす大人の夜を演出します。

- Beef Me Up : Steakhouse Style -

木曜日は、肉料理を中心としたステーキハウススタイルへ。週の後半を迎える夜に、力強く満足感のあるメニューをお楽しみいただけます。

また、9月14日からはビュッフェメニューも一新。曜日ごとに異なる食の楽しさが交差する Crossroads Kitchen で、その日の気分に合わせて新しいディナータイムを提案します。

秋のイベントを楽しむ、期間限定メニュー

秋が深まる Crossroads Kitchen では、ハロウィンとサンクスギビングに合わせた期間限定メニューも登場します。



- ハロウィンデザート -

10月30日から11月1日まで、ハロウィンをモチーフにした遊び心あふれるデザートを展開。ジャック・オー・ランタンやゴースト、コウモリなどをモチーフにしたスイーツが並び、デザートタイムにもハロウィン気分を演出します。

- サンクスギビング メニュー -

11月26日から29日までは、サンクスギビングの伝統にちなんだローストターキーと付け合わせが登場。デザートにはパンプキンパイとピーカンナッツパイを揃え、家族や大切な人と食卓を囲む季節ならではのひとときをお届けします。

ハロウィンを持ち帰る、マカロン&クッキー



もに外部販売サイトでも販売予定です。

ハロウィンシーズンには、ホテルメイドのマカロンとクッキーも登場します。マカロンはチョコレート、ピスタチオ、バニラ、ストロベリー、レモンの5種類。クッキーはバニラキプフェル、ダイヤモンドショコラ、メープル、サブレスショコラ、サブレクロッカ、紅茶サブレ、ブルドネージュなどを詰め合わせ、季節感あふれる装いに仕上げます。マカロンはCrossroads Kitchenのデザートビュッフェやテイクアウトでも楽しめるほか、クッキーと

- ピエール・エルメ・パリ ハロウィン マカロンボックス

メゾンが誇る独創的なフレーバーの中から、洋梨尽くしの「アンフィニマン ポワール」やカボチャの「ジャルダン ドートンヌ」など、この季節ならではのマカロン6種を、フランスのアーティスト、ジュリー・ステファン・チェンが幻想的な精霊たちを描いた作品「uramado (ウラマド)」の限定ボックスに詰め合わせました。



<中国料理「翡翠宮」(ひすいきゅう)>

中国料理と日本の秋が会う「China Meets Japanese Flavor – Autumn Season」



中国料理「翡翠宮」では、9月30日から11月30日まで、中国料理の技法に日本の秋の味覚を重ねたランチ&ディナーコースを展開します。

あわびの蘇州式ソースに和の香りを添えた一品をはじめ、平田牧場金華豚の紹興酒塩麴焼き、松茸と鰻の中華風茶碗蒸し、海鮮おこわの湯葉巻き揚げなどが登場。デザートには栗の焼き菓子、

葡萄プリン大福、抹茶のマーラーカオを揃え、中国と日本、それぞれの食文化が響き合う秋ならではのコースに仕上げます。

さらに9月1日からは、グランドメニューに新たな料理が登場。料理長が厳選した食材を生かした新作に加え、これまで国内外から招聘したゲストシェフとのコラボレーションを通じて生まれた料理の一部もラインアップに加わります。中国各地の食文化や技法との出会いを重ねてきた「翡翠宮」ならではの、多彩な味わいをお楽しみいただけます。

<Nineteen Eighty Lounge & Bar>

栗と梨で味わう、秋のカクテル

Nineteen Eighty Lounge & Bar では、秋を代表する栗と梨をそれぞれ主役にした 2 種類のシーズナルカクテルが登場します。

- 栗カクテル ～和モダンデザートカクテル～
熟成黒糖焼酎とほうじ茶の豊かな余韻に、なめらかな栗と紫芋のクリーミーなエスプーマが重なり合う贅沢なデザートカクテル。

- 梨カクテル ～自家製トニックのラムトニック～
和梨の芳醇で瑞々しい果汁に、ハーブの香りと自家製トニックの心地よい微炭酸が重なる、清涼感際立つ一杯。



プロモーション概要

<Crossroads Kitchen>

A Week at Crossroads

期間：2026 年 9 月 15 日(火)～

ハロウィンデザート

期間：2026 年 10 月 30 日(金)～11 月 1 日(日)

サンクスギビング メニュー

店舗：Crossroads Kitchen

期間：2026 年 11 月 26 日(木)～29 日 (日)

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 円/ 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 \(テーブルチェック\)](#)

<中国料理「翡翠宮」>

China Meets Japanese Flavor – Autumn Season

期間：2026 年 9 月 1 日 (火)～11 月 30 日(月)

料金：ランチ/ディナー 17,000 円 (税サ込)

予約：[中国料理「翡翠宮」/ハイアット リージェンシー 東京 TableCheck \(テーブルチェック\)](#)



<Nineteen Eighty Lounge & Bar>

秋のカクテル

期間：9月1日(火)~10月31日(土)

料金：2,800円～(税サ込)

<販売>

ハロウィン マカロン&クッキー

販売：オンラインサイト/Crossroads Kitchen 店頭 (マカロンのみ)

料金：2,600円(税込)

販売期間：9月21日(月)~10月31日(土)

オンラインサイト：<https://hyattregencytokyo.com/online/>

ピエール・エルメ・パリ ハロウィン マカロン

販売：オンラインサイト

料金：3,780円(税込)

販売期間：10月1日(木)~10月31日(土)

オンラインサイト：<https://hyattregencytokyo.com/online/>

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、くつろぎのひとつ、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/

