

ハイアットリージェンシー 東京「カフェ」

**電化厨房だから実現できた、
調理作業の「音」や「香り」、「躍動感」
を間近で楽しめるライブキッチン。
食品安全の確保にも貢献。**



そのヒミツは…?



●「カフェ」マネージャー
宮田 浩治氏

開業以来多くのお客さまにご愛顧いただいていた
コーヒーハウスを、“イタリアンテイストのオールデ
イダイニング”をコンセプトとするスタイリッシュ
なレストランにリニューアルしました。その中核と
なるのが、お店の入口を入って正面に位置するオー
プンキッチン、通称ライブキッチンです。

このライブキッチンの計画にあたっては、早朝から
深夜まで、調理作業の「躍動感」、「にぎやかな音」、「美
味しい香り」をお届けし、お客さまにまるでキッチン
の中で食事をしているような臨場感を楽しんでいた
だくことをテーマに掲げました。しかしながら、防災上の制約や隣接する
ロビーへの影響など、配慮すべき課題が山積。試行錯誤の結果、デザイン性、
機能性、環境性に優れ、さまざまな問題点をクリアできる最適な電化厨房を
導入しました。最新鋭の電化厨房機器は高機能な上に、放射熱が少ないので
キッチン間近な客席でも、安心してライブ感を楽しんでいただくことができます。
また作業環境の快適さや調理温度の制御性の高さに、スタッフも大満足。
2004年にSGS HACCPの認証取得をするなど、ホテル全体として積極的に
取り組んでいる衛生管理の確保にも、寄与しています。

おすすめメニュー



●ロティサリーやプ
ランチャー(鉄板グリル)
で食材の香ばしさと
旨みをギュッと閉じ
込めた日替わりのメ
インディッシュが楽
しめる大人気のラン
チは2種類。エクス
プレスパスタランチは、
buffetスタイルの
前菜と程よいボリュ
ームの Pasta、カフ
ェランチはスープに
ジューシーなメイン
ディッシュ(魚また
は肉)に、それぞれド
リンクがつけます。

- ◆ランチセット
(平日の11:30~14:00)
 - ・エクスプレスパスタランチ
¥1,800
 - ・カフェランチ ¥1,800
- ※料金には消費税が含まれております。
なお、10%のサービス料が加算されます。

お店のご紹介



ホテルのリブランドの一環として、「カフェ」は2009年4月にオープンしました。
計画にあたっては、店舗全体を一軒の邸宅と捉え、お客さまに有機的で心地よい空間を体
感していただくために、「ダイニングキッチン」と「リビング」の二つのエリアに分けて設計。
ハイアットリージェンシー 東京のレストラン・バー施設の一つとして、料理の「新鮮さ」と
「出来たて感」をお客さまにいきいきと伝えるライブ感覚溢れる厨房と、食材の旨みをシン
ブルに活かしたメニューづくりに力が注がれました。そして、パスタ・ピッツァをはじめと
するイタリアンから、ハンバーグステーキやサンドウィッチなどの洋食まで、バラエティ
豊かな料理を提供。高品質な料理をスピーディにお届けするために、新調理システムを
導入し、メインキッチン(宴会場厨房)との調理作業の振り分けが行われています。
また、ゴミの減量化や残飯の再利用などにも積極的に取り組み、東京都から施設表彰も
受けられました。

- 所在地／東京都新宿区西新宿2-7-2
- 営業時間／6:00~24:00
- 定休日／なし
- TEL／03-3348-1234
- ホームページ／
<http://www.hyattregencytokyo.com>
- 客席数／158席
- 駐車場／505台
(300円/30分※レストラン・バー3000円
以上の利用で3時間まで無料)



厨房機器設備

- ロティサリーオーブン(シャルギー)
- 電気グリドル(フジマック)
- IH調理器(サンヨー)
- コーヒーメーカー(フランク)
- ディッシュウォーマーテーブル(フジマック)
- ポップアップトースター(ラッセル・ホブス)
- 電気ブッフェウォーマー(和田助製作所)
- コーヒーウォーマー(カリタ)

お問い合わせは



一般社団法人
日本エレクトロヒートセンター
 JAPAN ELECTRO-HEAT CENTER

〒103-0011 東京都中央区日本橋大伝馬町13番7号 日本橋大富ビル6F
 Tel.03-5642-1733 Fax.03-5642-1734