

スコッチ、アイリッシュなど4種のウイスキーの「ボンボン ショコラ」や
てんとう虫をモチーフにした華やかでカラフルなショコラなどが新登場

“ バレンタイン スイーツ ”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)の「ペストリー
ショップ」では、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一ひろかずが手掛ける期間限定のショコラスイーツを取りそろえ
た「バレンタイン スイーツ」を、2016年1月下旬より2月14日(日)まで販売します。



バレンタインスイーツ イメージ

上: ボンボン ショコラ
下: サブレ ショコラ オレ

コクシネル

ショコラティエが腕を競うスペシャル・ショコラの祭典、バレンタインシーズンが近づいてきました。本場フランスでの経験を活かし、マカロン、ショコラをスペシャルティとするペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一による今シーズンの限定スイーツは、さまざまなカカオ分のチョコレートを巧みに使い分け、カカオの苦味と風味の違いを堪能する、大人のショコラスイーツ。パリッとしたチョコレートの中に、軽く焦がしたキャラメルを合わせたガナッシュを閉じ込め、5種類の香りと味わい、カラフルなデザインが楽しめる「コクシネル」や、世界五大ウイスキーの中からスコッチ、アイリッシュ、アメリカン、ジャパニーズの4種類のウイスキーをそれぞれ使用した「ボンボンショコラ」など、オーセンティックなスイーツを取り揃えました。

ハイアット リージェンシー 東京の「バレンタイン スイーツ」概要

- 【期 間】 2016年1月下旬～2月14日(日)
【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
【営業時間】 10:00～21:00

★の商品は、ハイアット リージェンシー 東京 ONLINE SHOP でも販売いたします。

URL <http://goo.gl/Huq6NK>

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

■「コクシネル」(5 個入り) NEW ★**¥2,200(2,376)**

パリッとしたチョコレートの中に、軽く焦がしたキャラメルを合わせたガナッシュを閉じ込めた、コクシネル(てんとう虫)をイメージしたショコラ。上品で華やかな香りのストロベリー&ローズ、上質な紅茶を味わっているようなオレンジ&ベルガモットなど、てんとう虫のようなカラフルな色合いの 5 種類をお楽しみいただけます。てんとう虫はフランスでは幸福をもたらすといわれ、かつては子どもの祝祭や結婚式で用いられたモチーフ。恋人たちの祝祭バレンタインにもぴったりのショコラです。

<内容> パッションフルーツ&ジンジャー/オレンジ&ベルガモット/ストロベリー&ローズ/
ライム&ココナッツ/塩キャラメル&トンカ豆

■「ボンボン ショコラ」(4 個入り) NEW ★**¥1,800(1,944)**

昔ながらのウイスキーボンボンを、極上の大人のショコラに仕上げました。コクのあるチョコレートの中からトロットしたウイスキーが流れ出します。ウイスキーは、代表的なスコッチ、アイリッシュ、アメリカン、そしていま世界で評価されている日本の 4 種類。それぞれのウイスキーの個性を引き出すショコラと組み合わせたマリアーージュをお楽しみいただけます。

*アルコールに弱い方、車を運転なさる方、未成年の方はご遠慮ください。

■「サブレ ショコラ オレ」(2 枚入り) NEW**¥600(648)**

ヘーゼルナッツ風味のプラリネを、サクサクとしたサブレ ショコラでサンド。片面にヴァローナ社のミルクショコラをコーティングすることでそれぞれが一体となり、高級感のあるサブレに仕上げました。

■「ショコラ ダムール」(トリュフ・ショコラ 3 個・アーモンド・ショコラ 2 個入り)**¥2,800(3,024)**

昨年登場し、人気を集めたハート型のチョコレート。つややかなチョコレートのハート型の器の中に、今シーズンは濃厚で柔らかな食感の塩キャラメルトリュフと、ほろ苦いチョコレートでコーティングした香ばしいアーモンドをしのばせました。

■「5 種のショコラマカロン」★**¥1,400(1,512)**

世界中のショコラティエやパティシエから支持されるイタリア・ドモーリ社のチョコレートを使い、カカオ分の量や産地による香りや味わいの違いを 5 つのマカロンで表現しました。甘味と苦味、酸味、香りにそれぞれの個性が感じられ、チョコレートの多彩な表情と奥深い世界をご堪能いただけます。

<内容>

- ・アリバ 56% エクアドル産のアリバ・ナシオナル種の豆から作られた、カカオ 56%のチョコレートを使用。バナナや森林の空気を思わせる芳醇な風味が魅力的。
- ・アリバ 75% アリバ 56%よりも高いカカオ分 75%のチョコレートを使用。ジャスミンやシトラスの香りを併せ持ち、爽やかな味わいと芳しさ、心地よい苦味の余韻を楽しんでいただけます。
- ・アリバオレ 50% カカオと見事に調和する、コクのあるミルクの風味豊かな味わいのミルクチョコレート。
- ・サンビラーノ 75% ベリーを思わせる風味と酸味を持つマダガスカル産クリオロ種のカカオから作られた、フルーティーな味わいが特徴のビターチョコレートを使用。
- ・スルデラゴ 75% カカオの持つ力強い味わいを感じる、苦味と渋味が引き立つ濃厚な風味のチョコレートを使用。



ショコラ・ダムール



5 種のショコラマカロン



生チョコレート



トランシュ オランジュ



ノワール

■「生チョコレート」(10 個入り) ★**¥1,100(1,188)**

なめらかな口どけと豊かなチョコレートの香りの中にパティシエの技が光る逸品です。繊細かつ力強い味わいは、そのまま味わっていただくだけでなく、ワインやウイスキー、カクテルなどとともにお召しあがりいただくと、また違った味わいをお楽しみいただけます。

■「トランシュ オランジュ」(2 枚入り) ★**¥600(648)**

トランシュ(仏:Trancher=スライス)したオレンジのコンフィを半分だけチョコレートでコーティングしました。しっかりとした甘味と爽やかさの残る酸味、ほんのりと苦味を感じさせるオレンジのコンフィは、チョコレートとの相性が抜群です。

■「フワール」(縦約 4cm×横約 18cm) ★**¥2,700(2,916)**

「レミーマルタン V.S.O.P.」をほのかに香る程度に染み込ませたスポンジと最高級のチョコレートだけが持つカカオの香り、味わいが魅力のショコラケーキ。シャンパーニュ地方の最上級の畑からとれたぶどうのみみ造られる「レミーマルタン」は、ブランデーの中のブランデー「コニャック」の代名詞であり、チョコレートとの相性が抜群です。アーモンド入りのチョコレートビスキュイとイタリア・ドモーリ社のチョコレートを使用したガナッシュを重ね、ハート型のチョコレートを飾りました。

*アルコールに弱い方、車を運転なさる方、未成年の方はご遠慮ください。

*2016年2月15日(月)~3月14日(月)はホワイトデー向けの内容に変更して販売いたします。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「ペストリーショップ」まで T: 03 3348 1234(代表)

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

<ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一^{ひろかず}のプロフィール>

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。

プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品あふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。

<ペストリーショップ>

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、コンフィチュールは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2
マーケティング部 福井、野崎、近藤
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp