



## いちご尽くしの季節限定メニュー “ストロベリーフェア”

リゾット、パスタ、ピッツァ。オリジナリティーあふれるいちごメニューが登場！

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「カフェ」で2017年に開催し大好評を博したイベント“ストロベリーフェア”。今年はさらにオリジナリティーあふれるメニューの数々を取り揃えて2018年1月4日(木)より3月31日(土)までご提供いたします。



(左より)いちごと帆立貝のリゾット、いちごのアフタヌーンスイーツセット、いちごと生ハムのピッツァ、シーフードといちごのタリオリーニ

「ストロベリーフェア」でのおすすめは、スイーツはもちろんのこと、洋食料理長 大谷勇の技が光るいちご尽くしのリゾットやパスタです。「いちごと帆立貝のリゾット」は、魚介のスープで炊いた米をいちごのパウダーで色付けし、セミドライしたいちごを添えた甘酸っぱさと帆立貝の風味が絶妙に絡む逸品。「シーフードといちごのタリオリーニ」は、いちごのパウダーを練りこんだピンク色の特製麺を、シーフードとセミドライのいちごで絡めたメニューです。さらに、昨年 SNS 映えするビジュアルと絶妙な味わいで好評だったピッツァは、味・見た目ともにバージョンアップし「いちごと生ハムのピッツァ」として新登場します。そのほか、スイーツのア・ラ・カルトではパンケーキやワッフル、パフェなどもご提供いたします。また、昨年も大好評だったコース仕立ての「いちごのアフタヌーン スイーツセット」は、フレッシュないちごはもちろん、スープやエスプーマなど、さまざまな食感や味わいをお楽しみいただけます。フォトジェニックなビジュアルで女子会にもおすすめ。いちご好きにはたまらない甘美なひとときをお過ごしください。

### 「ストロベリーフェア」概要

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)  
【期 間】 2018年1月4日(木)～3月31日(土)

#### ■ ア・ラ・カルト

【提供時間】 11:30～22:30

【内容／料金】	いちごと帆立貝のリゾット	¥2,200(2,614)
	シーフードといちごのタリオリーニ	¥2,000(2,376)
	いちごと生ハムのピッツァ	¥2,600(3,089)

いちごのパンケーキ バニラジェラート添え	¥2,000(2,376)
いちごのワッフル バニラジェラート添え	¥2,200(2,614)
いちごのパフェ	¥1,800(2,139)
いちごのショートケーキ バニラジェラート添え	¥1,200(1,426)

■ いちごのアフタヌーンスイーツセット

【提供時間】 14:30～17:00

【料 金】 ¥3,500(4,158)

【内 容】 プレデセール いちごのスープ仕立て パイナップルとアマレット風味のジェラート  
 グランデセール トンカ豆のブリュレ 薄く焼いたシガレットにいちごのエスプーマと  
 ピスタチオのジェラートを挟んで  
 プティフル  
 コーヒーまたは紅茶

\* ( )内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】「カフェ」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。

おおたに いさむ  
 <洋食料理長 大谷 勇 プロフィール>

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアットリージェンシー 東京)入社。  
 洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

**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  
 セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、窪田、近藤  
 T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)  
 tokyo.regency.hyatt.jp