

ブッフェやア・ラ・カルト、ランチ、ビアプランなど、本場の味をさまざまなスタイルで。
スペイン料理の第一人者、ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修
「カフェ」 “スペインフェア”

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」では、日本におけるスパニッシュ・ガストロミーの第一人者でピンチョスを日本に紹介したことで知られるジョセップ・バラオナ・ビニェス氏監修のもと、スペイン料理をウイークエンドブッフェや平日のランチセット、ビアプランなどで提供する「スペインフェア」を2015年6月6日(土)より8月31日(月)までご用意いたします。



中央: ジョセップ・バラオナ・ビニェス氏
左: 洋食料理長 岡本省三
右: カフェ・ルームサービス シェフ 大谷勇



「スペインフェア」イメージ

「スペインフェア」は、イタリアンテイストのオールデイダイニングとして人気の高い「カフェ」において、初めての試みで、ピンチョスやパエリアなど、日本でも人気の高いスペイン料理の数々を本場の味にこだわり提供いたします。オリーブオイルを多用し、ビネガーやにんにくがアクセントになったスペイン料理は、暑さで食欲が落ちがちなシーズンにもぴったりです。

土・日・祝日に開催するウイークエンドブッフェでは、ひとくちサイズの前菜であるピンチョス、野菜たっぷり夏バテ防止にもなるといわれる冷製スープ・ガスパチョなどがにぎやかに並びます。また、ランチセットにも、人気のオードブルブッフェにピンチョスやガスパチョが登場し、メインディッシュには米ではなく極細パスタに魚貝の旨みがからんだカタルニア地方の名物「フィデワ」を1名様用パエリア鍋でご用意いたします。

また、ビールにぴったりの料理とフリードリンクがセットになった人気のビアプランも、この期間は“スパニッシュ ビアプラン”に様変わり。ドラフトビール3種に加えてビールをレモン風味の炭酸飲料で割ったスペインでは定番のビアカクテル「クララ」や、サングリアをはじめとする約30種類のドリンクが揃い、ビール好きの方にも、お食事を楽しみたい方にも大満足のプランです。

ピンチョスやガスパチョ、フィデワなどは、期間中を通して、ア・ラ・カルトでもお楽しみいただけます。もちろん、サングリアや銘醸地・リオハをはじめとするスペインワインもご用意しておりますので、ピンチョス片手にワインの飲み比べをされるのもスペインフェアの楽しみ方のひとつとしてお勧めです。

情熱と太陽の国スペイン。明るいスペインの大地を思わせるスペイン料理を満喫し、暑い夏を元気に乗り切りましょう。

「カフェ」“スペインフェア” 概要

- 【期 間】 2015年6月6日(土)～8月31日(月)
*ウイークエンドブッフェは7月26日(日)まで。
*ランチセットおよびオードブルブッフェは7月31日(金)まで。
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【後 援】 スペイン大使館経済商務部、スペイン政府観光局
- 【協 賛】 サッポロビール株式会社

■ウイークエンドブッフェ (土・日・祝日のみ) *ご利用時間は2時間半を基本とします。

- 【ランチ】 時間: 12:00～14:00
料金: 大人 ¥4,400(5,228) / 65歳以上 ¥4,100(4,871) /
小学生 ¥3,400(4,040) / 3～5歳 ¥1,900(2,258)
- 【ディナー】 時間: 17:30～20:00
料金: 大人 ¥5,800(6,891) / 65歳以上 ¥5,400(6,416) /
小学生 ¥4,100(4,871) / 3～5歳 ¥2,300(2,733)
- 【メニュー】 料理: ピンチョス各種、スペイン産生ハム、アヒージョ、魚のフリッター、
ガスパチョ、パエリヤ、クレムカタラナなど
飲物: ソフトドリンク 20種類以上

■スパニッシュ ビアプラン<8月31日(月)まで>

- 【時 間】 16:00～21:00 *ご利用時間は2時間を基本とします。
- 【料 金】 1名様 ¥6,000 *料金にはサービス料・消費税が含まれております。
*2名様より承ります。
- 【メニュー】 フリードリンク
キリン一番搾りフローズン<生>、キリン一番搾り、キリン一番搾り スタウト、ビアカクテル「クララ」、サングリア、白・赤・ロゼワイン、カクテル、ウイスキー、焼酎、カクテル、スムージー、ソフトドリンク
- 料理
ピンチョス 5種 / 海老と野菜のアヒージョ / 豚肉のプランシャ焼 / フィデワ

■スパニッシュ ランチセット<平日のみ・7月31日(金)まで>

- 【時 間】 11:30～14:30
- 【料 金】 1名様 ¥2,500(2,970)
- 【メニュー】 ・オードブルブッフェ(ピンチョス 2～3種、ガスパチョなど)
・フィデワ
*「レディスランチ ルッソ」(¥3,300)では、メインディッシュに「カルドツソ」(スペイン風雑炊)をご用意します。

■ア・ラ・カルト<8月31日(月)まで>

- 【時 間】 11:30～22:00
- 【メニュー・料金】 ・ピンチョス盛り合わせ ¥2,800(3,327)
・冷製スープ ガスパチョ ¥1,200(1,427)
・パエリヤ ¥2,900(3,446)
・フィデワ ¥2,700(3,208)
・タパスデザート 5種盛り合わせ ¥1,800(2,139)

*メニュー内容は変更になる場合があります。

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

NOTE TO EDITORS:

Josep Barahona Viñes (ジョセップ・バラオナ・ビニェス) プロフィール

1966年スペイン・カタルニア地方生まれ。

1991年にスペイン料理店の料理長として来日。以来、日本を始め、香港、ソウル、マレーシア、シンガポールなどアジア各国で開催されるスペイン料理のフェアにスペイン政府からの要請で赴き、スペイン料理の魅力を伝える。1997年東京・内幸町に「エル・パティ・デ・バラオナ」をオープン、2001年同店をピンチョス専門店「ピンチョス・ベボ」に転換、スペイン料理の洗練されたピンチョスを初めて日本に紹介し、一躍「ピンチョスブーム」を巻き起こす。2002年6月新宿・河田町「小笠原伯爵邸」のオープンにあたり総料理長として招かれヌオーヴァ・コシーナ(新しいスペイン料理)を10数品からなるコースで提供、国内のみならずスペイン本国でも大いに話題を呼んだ。2005年愛知で開催された「愛・地球博(EXPO)」ではスペインパビリオン「タパス・バー」の総プロデュースを担当。今や世界ナンバーワンシェフとの呼び声が高いフェラン・アドリア(「エル・ブジ」)をはじめ世界で最も注目されているスペイン人シェフ13人のコラボレーションメニューを実現させる。

現在は、自身のアトリエ「L'estudi(レ・ストゥ デイ <http://lestudi2014.jimdo.com/>)」を主宰、1日1組のみの予約、事前の打ち合わせが不可欠、という「注文の多いレストラン」のシェフとして厨房に立つ他、店舗プロデュース、セミナー、ケータリングなど多方面でスペイン&カタルニア料理の魅力を伝えている。2008年3月赤坂Bizタワー内に「モダン・カタラン・スパニッシュ」レストラン「BIKINI」(ビキニ)をオープン。2008年6月、文民功労勲章「スペイン国家の為に功を成したスペイン人の突出した業績を讃える」を叙勲。2008年8月5日に2号店「カタラン・スパニッシュ」レストラン「BIKINI TAPA」(ビキニ タパ)が渋谷のマークシティ4Fにオープンした。2008年11月スペイン王家を招いた宮中晩餐会の総プロデュースを行う。

2010年「BIKINI PICAR」(ビキニ ピカール)が日本橋のコレド室町にオープンした。2012年1月東日本大震災復興支援ビデオを外務省と作成。現在公開中。Japan Fascinating Diversity(Oishii: The Magnificent Flavors of Tohoku) (<http://www.youtube.com/watch?v=md3wMxHwOgg&feature=youtu.be>)

多忙な一方、日本全国の有名ホテルのスペインフェアでも料理を提供している。

著書「Pintxos ピンチョス」(文化出版局)、「ピカピカピンチョス」(柴田書店)、「Tapas タパス」(長崎出版)、「ピンチョス360°」(柴田書店)。TV、雑誌とのコラボレーションも多数。

【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。

スワロフスキー・エレメントを使用したシャンデリアの輝くロビーフロアに、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
企画部 宮越、福井、野崎
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp