



いま世界が注目するパティシエのオリジナルスイーツを提供 “ジル・マルシャル フェア”

10月5日(木)～7日(土)には、ジル・マルシャル氏が来日します

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)では、2016年に開催し、好評を博したフランスのパティシエ、ジル・マルシャルによるスイーツの数々がお楽しみいただける「ジル・マルシャルフェア」を10月5日(木)～11月30日(木)まで開催いたします。2回目となる本年はジル・マルシャルの軌跡をたどる旅へのご案内。期間中は、「カフェ」「ラウンジ」「ペストリーショップ」にて、さまざまなオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。また、10月5日(木)～7日(土)の期間は、ジル・マルシャル氏本人が来日し、皆様をお迎えいたします。



ジル・マルシャル氏



「ジル・マルシャル フェア」スイーツ



2016年、ペストリー・ベーカリー料理長・佐藤 浩一(ひろかず)の熱烈なオファーによって実現し、大変好評を得た“ジル・マルシャルフェア”。本年はさらに内容を充実させ、マルシャル氏のシグネチャーともいえる焼菓子はもちろん、氏の輝かしいキャリアをたどるスイーツの数々を用意いたします。

「カフェ」で提供するのには、「ホテル・ル・ブリストル・パリ」時代のデセールをアレンジしたスイーツセット。「ラウンジ」では、「メゾン・ドゥ・ショコラ」時代から現在までの6種のスイーツを散りばめたスイーツプレートと、また、「ペストリーショップ」では、いま最も新しいジル・マルシャルのスイーツ3種類をご用意しました。

マルシャル氏の出身であるフランス ロレーヌ地方の伝統的なフランス菓子のエスプリ、世界屈指のホテルやパティスリーで培った高い感性と技術、そしてトップパティシエだけが持つ独自の創造性が見事に融合したフランス随一のスイーツの魔術師 ジル・マルシャル氏のめくるめく魅惑の世界を、ぜひお楽しみください。

「ジル・マルシャル フェア」概要

【期 間】 2017年10月5日(木)～11月30日(木)

*10月5日(木)から7日(土)の期間は、ジル・マルシャル氏本人が来日し、「カフェ」にてお客様をお迎えいたします。

■「カフェ」(ロビーフロア・2F)「ジル・マルシャル スイーツセット」

【提供時間】 14:30～17:00

* 10月5日(木)～7日(土)は、15:30～17:00

* 席数に限りがありますので、お待ちいただく場合がございます。

【内容／料金】 ¥3,300(3,921)

「ホテル・ル・ブリストル・パリ」時代のエスプリが感じられるスイーツセット。



<アミューズ>リンゴとライム、バジルのソルベ パイナップルのジュレ

リンゴのピューレに、ライム果汁、フレッシュバジルを合わせてソルベにし、パイナップルのジュレとともにヴェリーヌ仕立てに。さわやかな香りと酸味が口に広がる、ライムとバジルの組み合わせが爽やかな始まりの一品。

<アヴァンデセール>アルレットと軽いバニラのクリーム フランボワーズ

アルレットと呼ばれるパイ生地を、バニラのパウダーとともに薄くのばしキャラメリゼし、バニラ風味の軽いクリームとフレッシュのフランボワーズを挟んだアヴァンデセール。出来立てのパリパリとした食感と、バニラの甘い香りに包まれます。

<グランデセール>サバイヨンショコラとなめらかなキャラメル、グラン・マルニエのグラス、エキゾチックフルーツのネクター

「ホテル・ル・ブリストル・パリ」時代の代表作をアレンジ。濃厚なチョコレートムースに、トンカ豆が香るなめらかなキャラメルを流し、アーモンドのクロカンが食感を与える、ヴェリーヌ仕立てのデセール。グラン・マルニエの香りも芳醇なグラスと、味わいに変化を与えるエキゾチックフルーツのネクターを添えて。

<プティフール>

<ドリンク>コーヒー または 紅茶

* ご予約は 2017 年 9 月 1 日(金)より承ります。

■「ラウンジ」(1F)「ジル・マルシャル スイーツプレート」

【提供時間】 14:30～17:00

【内容／料金】 ¥2,700(3,208)

「メゾン・ドゥ・ショコラ」時代のスイーツをアレンジしたものから現在までの 6 種のスイーツを散りばめたスイーツプレート。

①エクレール ショコラ

濃厚なチョコレートクリームをたっぷり詰め、カカオペーストを練りこんだフォンダンで仕上げた、フランスでも人気の品。シンプルかつ絶妙なバランスの味わいです。

②タルト ショコラ

カカオの香りが広がる「タルト ショコラ」は 3 種のショコラをブレンド。ピーカンナッツのキャラメリゼを忍ばせ、食感にアクセントを与えています。

③ノワイエ

上質なアーモンドのペーストをしっとりと焼きあげた日本人好みのプティケーキ。中にオレンジのコンフィとマロンを入れ、さまざまな味わいと香りをお楽しみいただけます。

④ケーキ マルブレ

バニラ風味の生地とショコラが美しいマーブル模様を描く、ジル・マルシャルの代表的なケーキ。

⑤カヌレ

ザクツとした表面の食感としっとりとした中の生地が絶妙なカヌレ。

⑥シャルロットマロン

軽やかなマロンのムースにバニラクリーム、マロンのペーストを重ね、クルミのビスキュイが食感にアクセントを加えます。

<ドリンク>

指定のドリンクメニューより好きなドリンクを一杯



■「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【営業時間】 10:00～21:00

【内容／料金】

・タルト ブルダルー ¥600(648) ①

洋梨のコンポートをのせて焼きこんだ伝統的なタルトに、イタリア産ピスタチオの風味が効いたバタークリームを重ねた。しっかりと焼きこまれた、素朴ながらもタルトの美味しさが際立つ一品。

・オペラ ¥580(627) ②

クラシックスタイルのオペラ。生地しっかりと打ち込まれたシロップは、コーヒー豆をオープンで焙煎し、一晚シロップに漬けて、ゆっくりと香り移した。丁寧に作られたオペラは、フランスでも大人気の定番商品。

・ババ アナナス ¥600(648) ③

フレッシュのパイナップルをたっぷり使用したジル・マルシャルオリジナルのババ。ジュースをたっぷり吸わせたジューシーなババの上には、アクセントとしてレモンガラスのブリュレをのせ、香りに変化を持たせました。

・シャルロットマロン ¥700(756) ④

軽やかなマロンのムースにバニラクリーム、マロンのペーストを重ね、クルミのビスキュイが食感にアクセントを加えます。

* ()内は消費税、またはサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。



ジル・マルシャル氏来日予定

【期 間】 2017年10月5日(木)～7日(土)

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで

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。

<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。

<ラウンジ>

シャンデリアの輝くホテルロビーよりワンフロア下(1F)の落ち着いた空間に、2014年4月にオープンした「ラウンジ」は、都会的でモダンな素材を用いた空間に伝統的な和の文様、色や灯、日本古来の景色を感じさせるアートが配された落ち着いた空間です。打ち合わせなどに適したテーブル&チェアと、ゆったりおくつろぎいただけるソファスペースをご用意。ソファで香り高いお茶とスイーツを楽しんだり、ビジネスのお打ち合わせや待ち合わせに利用したり、宴席の後の余韻に浸ったりと、思い思いにお使いいただけます。

<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、マカロン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

セールス&マーケティング部 マーケティング課 野崎、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)

tokyo.regency.hyatt.jp