

旬の食材を使い四季で変わるメニューで、季節が巡るごとに思い出すおもてなしを

ハイアット リージェンシー 東京

## “ 新ウエディングメニュー ” 発表

新メニューの試食会もできる「グランドウエディングフェア」 2016年1月24日開催

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)は、2016年1月24日(日)のグランドウエディングフェアにて、「新ウエディングメニュー」を発表いたします。祝宴の美食に、季節感を取り入れることで、おふたりの心にも、お招きするゲストの心にも深く刻まれる最上の思い出とすることをご提案します。



▲ (左)より3点「新ウエディングメニュー」、(右)「グランドウエディングフェア」イメージ

「新ウエディングメニュー」は、四季によりメニューが変わるフランス料理と中国料理のコースに加えて、年代を超えて喜ばれる和風フランス料理、おふたりとの対話からおふたりの想いを形にしたメニューを創りあげるオーダーメイドコースからなり、おふたりの心にも、ゲストの心にも深く刻まれる美食の思い出を提供します。

特に今回注目していただきたいのは、四季により料理内容が変わるメニュー。その季節に旬を迎える食材を料理長が吟味し、その美味しさを最大限に引き出す調理法で提供いたします。料理を通じておもてなしの原点に立ち戻り、ゲストの方々がその季節が巡るたび、その食材に出合うたびに、おふたりの結婚式を思い出すような一皿一皿をご用意したい、という料理長の想いから生まれました。

また、新ウエディングメニューを発表する「グランドウエディングフェア」は、2016年の新ウエディングスタイルをご体験いただけるフェアです。新メニューを実際に召しあがっていただける試食会のほか、昨年発表以来ご好評をいただいている“Your Hyatt -TOKYO WEDDING-”の新テーマ“Botanical Inspiration”のコーディネートを発表します。チャペル模擬挙式、多彩な披露宴会場モデルルーム、ドレスやアイテムなどを展示し、結婚式のイメージをわかりやすくご案内します。\*試食会は要予約・有料。

## 「新ウエディングメニュー」概要

【発売開始】 2016年1月24日(日) グランドウエディングフェアにて発表・販売開始

【販売期間】 2016年3月1日(火)以降の披露宴対象

【メニュー・料金】

フランス料理／中国料理 1名様 ¥15,000(17,820)

春・夏・秋・冬とそれぞれの季節ごとにメニューが変わります。

### ■フランス料理・春

- ・オマール海老とカリフラワーのムース ほうれん草のジュレ
- ・フォワグラのパヴェとオーロラサーモンのミ・キュイ グリーンアスパラガスのムースとキャビアを添えて
- ・桜海老のビスク 手長海老と帆立貝
- ・甘鯛のソテー 菜の花のクーリとパッションのソース
- ・オレンジのシャーベット
- ・国産牛ロースのグリル グリーンピースのポレンタ添え トリュフマスタードソース
- ・バニラのパンナコッタとイチゴのムース アイスクリーム添え
- ・パン、コーヒー



▲ フランス料理・春 イメージ

### ■中国料理・春

- ・春の前菜盛り合わせ
- ・あわびととろ湯葉のオイスターソース煮込み
- ・オマール海老の二種料理
- ・ハマグリ入り中国風茶碗蒸し
- ・牛ホホ肉の柔らかか煮 甘味噌山椒ソース 鶏白湯ごはん添え
- ・キヌガサ茸入り澄ましスープ
- ・イチゴ杏仁ゼリー、エッグタルト 抹茶風味、マンゴープリン



▲ 中国料理・春 イメージ

和風フランス料理 1名様 ¥18,000(21,384)

- ・コンソメゼリーとリンゴのヴィシソワーズ ジンジャーコンフィ
- ・鴨のテリーヌ・帆立貝のマリネと雲丹のブランマンジェ・赤肉メロンと生ハム・彩り野菜のグレッグ・塩昆布をまとったサーモントラウト
- ・フォワグラのフラン トリュフソース
- ・海の幸の三種の味わい 鯛とごま、帆立貝と金山寺味噌、あわびとパルメザンチーズ
- ・柚子のシャーベット
- ・国産牛フィレ肉のソテーと牛ほほ肉のパイ包み焼 わさびの香り
- ・オマール海老の焼リゾット
- ・クリームチーズの軽いムース 柚子のシャンティエー



▲ 和風フランス料理 イメージ

- \*いずれも飲物は別となります。飲物セットは1名様 ¥4,000(4,752)よりご用意しております。
- \* ( )内はサービス料と消費税が含まれたお支払い金額です。



「グランドウエディングフェア」イメージ (左)披露宴会場モデルルーム、(右)チャペル模擬挙式

## 「グランドウエディングフェア」概要

**【開催日時】** 2016年1月24日(日) 10:00～/12:00～ (2部制)

\* 上記以外の時間をご希望の場合はご相談ください。

\* お打ち合わせのお時間は試食を含め4時間程度となります。

**【内 容】** チャペル模擬挙式、新メニューハーフコース試食会(予約制・1名様 ¥3,000<サービス料・消費税含む>)、**“Your Hyatt -TOKYO WEDDING-”**の新テーマ**“Botanical Inspiration”**のコーディネイト発表 披露宴会場モデルルーム展示、ファミリーウエディング向けモデルルーム展示、料理、衣裳、引出物などのアイテム展示、会場コーディネイト、相談会

**【備 考】** ・グランドウエディングフェアは完全予約制になります。必ず事前にご予約ください。

\* ご予約は電話、またはWEBにて承ります。

\* WEB予約はフェア予約フォームよりご予約ください

**【ウエディングページ専用 URL】** [www.hyattregencytokyo.com/wedding/](http://www.hyattregencytokyo.com/wedding/)

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 ブライダル課まで 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。

ホスピタリティーあふれるスタッフの対応と、卓越したコーディネート力でオリジナリティーに富んだウエディングスタイルをご提案しています。眺望抜群の高層階に位置する会場をはじめ、それぞれに趣きの異なる多彩な会場揃えに定評があり、挙式スタイルも 5 つのスタイルからお選びいただけます。おふたりだけの、世界でたったひとつのウエディングを実現します。

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