



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年8月30日

マスクメロンを丸ごと使ったメロンショートケーキと、 “ルビーチョコレート”のノエルが新登場 ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ

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「ベストリーショップ」では、2019年10月18日(金)から、見た目と味わいにこだわったクリスマスケーキ5種の予約を開始します。フランス アルザス地方のクリスマススイーツ5種も12月1日(日)から発売します。



<クリスマスケーキ5種 イメージ>

愛らしい見た目とホテルならではの上品な味わいで、毎年好評いただいているハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ。今年は素材にこだわった新作のケーキが2種登場します。

マスクメロンを丸ごと使った「ホールメロン」は、直径約18cmの、断面が美しいシンプルながら上品な味わいのショートケーキ。また、「ルージュ ノエル」は、“第4のチョコレート”として注目を集める“ルビーチョコレート”を使い、マリアージュ フレールの「マルコポーロ ルージュ」との相性がよいクリスマスケーキに仕立てました。

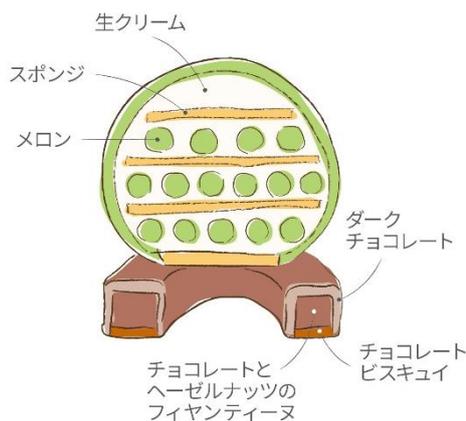
また、毎年人気の雪だるまのケーキ「スノーマン」や、昨年その愛らしさと濃厚な味わいで人気を博した「ルドルフ」、定番の「クリスマスショートケーキ」も含めて、バラエティー豊かなケーキ全5種を取り揃えました。

ハイアット リージェンシー 東京のケーキで、大切な人との素敵なクリスマスの夜をお過ごしください。

ホールメロン

¥18,000(19,440)

初登場の「ホールメロン」は、マスクメロンをまるごと使った、贅沢なメロンショートケーキです。カットすると、フレッシュなメロンの果肉とスポンジ、生クリームが美しい層をなします。軽やかで優しい甘さのスポンジとクリームが、マスクメロンの芳醇な香りと甘味を引き立てます。土台の「切り株」は、サクサクとした食感のチョコレートとヘーゼルナッツのフィヤンティーヌを、濃厚なダークチョコレートでコーティング。贈り物の定番であるマスクメロンを使った、特別な日にぴったりの一品です。



(直径約 18cm・高さ約 20cm)

<「ホールメロン」イメージ>

ルージュ ノエル

¥4,800(5,184)

新作の「ルージュ ノエル」は、“第 4 のチョコレート”として注目を集める“ルビーチョコレート”を使ったクリスマスケーキです。桃とパイナップルのコンポート、マリアージュ フレールの「マルコポーロ ルージュ」が香るクリーム、アクセントのピスタチオビスキュイの層を、フルーティーで酸味のあるルビーチョコレートのムースで包みました。



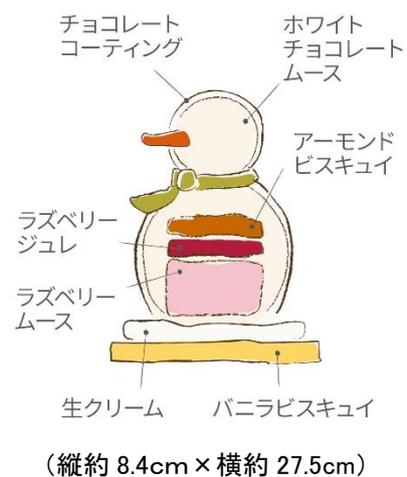
(縦約 10cm×横約 17cm)

<「ルージュ ノエル」イメージ>

スノーマン

¥4,800(5,184)

ハイアット リージェンシー 東京の定番クリスマスケーキの「スノーマン」は、毎年一番人気のケーキです。バニラビスキュイと生クリームの上で、愛らしく並んだ雪だるまたちは、なめらかな口当たりのホワイトチョコレートムースに、甘酸っぱいラズベリージュレとムースで作られており、相性抜群。ピスタチオクリームのマフラーやちょこんと載った雪もアクセントに。



<「スノーマン」イメージ>

ルドルフ

¥4,800(5,184)

「ルドルフ」は、昨年登場した見た目の可愛らしさに加え、チョコレートとヘーゼルナッツが濃厚な、本格的な味わいの大人のケーキです。トナカイの頭に積もった雪は生クリームを使って表現し、今にも走り出しそうな愛くるしい姿は、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

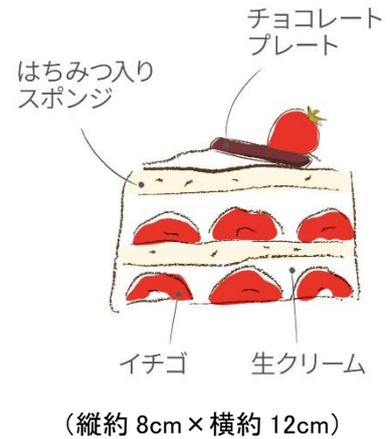


<「ルドルフ」イメージ>

クリスマスショートケーキ

¥2,600(2,808)

イチゴをたっぷり使ったホテル定番の「ショートケーキ」のクリスマス特別バージョンです。カップルにぴったりのサイズのケーキは、おふたりで過ごすクリスマスにおすすめの一品となっております。ハチみつ入りのスポンジを使って、シンプルながらも上質な味わいに仕上げました。



<「クリスマスショートケーキ」イメージ>

フランス・アルザス地方のクリスマススイーツやシュトレンも登場

クリスマスツリーの発祥の地と言われ、フランス最大級のクリスマスマーケットが開かれることでも有名な、アルザス地方のクリスマススイーツや、ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない伝統的なブレッド「シュトレン」を、今年もご用意いたしました。

素朴で飾らない見た目のスイーツは、シナモンやドライフルーツ、ナッツ、洋酒などの豊かな“香り”が特徴です。



<クリスマススイーツ イメージ>

- 【料 金】
- ・パン・ド・ノエル ¥1,600 (1,728)
 - ・パン・ド・エピス ¥1,800 (1,944)
 - ・クグロフ ¥1,000 (1,080)
 - ・バニラ・キプフェル ¥800 (864)
 - ・シュトレン ¥2,700 (2,916)

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です

■クリスマスケーキ 概要

【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

<クリスマスケーキ>

【ご予約期間】 2019年10月18日(金)~12月17日(火)

*ご予約・ご変更は、お渡し日の2日前までにお問い合わせいたします

【お受渡し期間】2019年12月21日(土)~25日(水)11:00~20:00

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です

【予約方法】 お電話または店頭にて承ります

<アルザス地方のクリスマススイーツ・シュトレン>

【販売期間】 2019年12月1日(日)~25日(水)

※ご予約も承ります。

【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」(ロビーフロア・2F)まで

T 03 3348 1234(代表)

10:00~21:00

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

< 佐藤 浩一 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があふれるスタイル。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。

報道関係者お問い合わせ先

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 窪田、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp