【ハイアット リージェンシー 東京】

ピエール・エルメ・パリの名作が揃う
貴重なアフタヌーンティーをお楽しみください。

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）は、ロビーフロア 2 階、ホテルの象徴ともいえる煌めくシャンデリアの下に 2025 年 4 月末、ロビーラウンジ「Nineteen Eighty Lounge & Bar」をオープンいたしました。 45 年という長い歳月への敬意をクラシックなデザインで表現するとともに、ロビー全体に現代的なエッセンスを融合することで「歴史を大切にしながらさらに前へと進んでいく」というホテルの想いを表現した今回のリニューアル。そのリニューアルを記念し、 **ピエール・エルメ・パリ とのコラボレーションによる特別なアフタヌーンティー**が 2025 年 6 月 1 日より登場します。

「クラシック」をテーマに掲げた今回のアフタヌーンティーでは、“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ氏のクリエーションの数々が並びます。中でも注目なのが、エルメ氏の代表作とも言える、バラとライチとフランボワーズを組み合わせたフレーバー「イスパハン」。チーズケーキやショコラ、フラッペと様々な形でご用意いたします。さらに、ホテルのシェフチームによる、日本各地の旬の食材を活かした 5 種類のセイボリーも登場。ピエール・エルメ・パリの繊細で華やかなスイーツとの絶妙なバランスが、アフタヌーンティー全体の魅力をさらに引き立てます。

高さ 28 メートル、8 階吹き抜け空間に輝く、約 11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルを用いた 3 基の壮麗なシャンデリアの下で、ピエール・エルメ・パリの代表的なスイーツと、ここでしか出会えない特別なメニューがそろうアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるスイーツ

※以下の説明は左画像のプレート、右上より順※

スコーン フレーズ

アフタヌーンティーメニュー限定で提供しているピエール・エルメ・パリの丸形スコーン。イチゴの甘みと酸味を存分に楽しむことができ、現在、日本で「スコーン フレーズ」を楽しめるのはこのアフタヌーンティーのみという貴重な一品です。スコーン生地の香ばしさとイチゴ本来の味覚を存分にお楽しみいただけるよう、敢えてクロテッドクリームやコンフィチュールを添えずに提供いたします。

ミラフローレス

さくさくしたクランブルの上に、マンゴーとパッションフルーツのコンポートと、イチゴのコンポート、とろりとしたクリームが層をなし、酸味と甘みの絶妙なバランス、そして異なる食感の組み合わせが楽しい一品です。また、ピンクペッパーが特徴的に使用されており、一口ごとにスパイシーなアロマが口の中に広がります。

ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーユ

“どこまでも限りなく”という意味を持つ Infiniment（アンフィニマン）シリーズはひとつの素材を核にしたスイーツを意味します。こちらの「アンフィニマン ヴァニーユ＝バニラ尽くし」はその名前のとおり、バニラのもつ魅力を追求し、上質なバニラの豊かな香りと味わいを贅沢に楽しむことができる一品。カラメリゼしたパイの上に、バニラ風味のマスカルポーネクリームをたっぷりと乗せました。

チーズケーキ イスパハン

バラ、ライチ、フランボワーズを組み合わせたフレーバー「イスパハン」は、“味覚の喜び”そのものを象徴するような豊かなコンビネーションと繊細な香りが魅力。今回のアフタヌーンティーでは、ピエール・エルメ・パリにとって特別な存在であるこの「イスパハン」をチーズケーキでご用意しました。バラ入りチーズケーキのソフトな口当たり、フランボワーズ果汁をしみこませた生地のウェットな質感、フランボワーズとライチのコンポートが生み出すサワー感、バラが香るクリームチーズムースのムース感が絶妙に組み合わさっています。仕上げには、バラの花びらをあしらいました。

マカロン アンフィニマン ピスターシュ

ブランドの代名詞として世界中で愛されるピエール・エルメ・パリのマカロン。250 種類以上もの豊富なフレーバーレパートリーを有するピエール・エルメ・パリのマカロンの中から、人気のピスタチオフレーバーをご用意しました。口に入れた途端にピスタチオの香ばしさがふわっと広がる名作です。

ショコラ イスパハン

ローズとライチ風味のパートドフリュイ、フランボワーズ風味のガナッシュショコラノワールを重ね、ショコラノワールでコーティングしました。カカオの力強いビターな香り、ローズの甘美な香り、フランボワーズとライチのフルーティな酸味が口の中で贅沢に広がります。

フラッペ マカロン イスパハン

暑さを増すこれからの季節にぴったりな「フラッペ」が登場。アフタヌーンティーでピエール・エルメ・パリのフラッペを提供しているのは、今現在、国内ではこのアフタヌーンティーのみ。バラ、ライチ、フランボワーズを組み合わせた「イスパハン」のフラッペ。軽やかなシャンティクリーム、心地よい歯ごたえのマカロンコックがハーモニーを奏で、甘美な夏を演出いたします。

日本各地の旬の食材を活かした 5 種類のセイボリー

※

北海道産クリームとオマール海老のキッシュのキッシュロレーヌ

「Nineteen Eighty Lounge ＆ Bar」のフードメニューとしても登場している「キッシュロレーヌ」をアフタヌーンティー仕様にアレンジしました。キッシュ部分はベーコンとオニオン、オマール海老の実をふんだんに入れて焼き上げました。サイドには、オマール海老をローストして煮詰め、そこにリ野菜を加えてじっくりと煮込んで作り上げた「アメリケーヌソース」を添えて。魚介のうまみを存分に感じられる贅沢なキッシュです。

合鴨胸肉のスモーク 胡椒風味

鴨胸肉は、皮部分にあらびきの黒胡椒をたっぷりとまぶし、じっくりと 1 時間ほどかけて低温でロースト。鴨の中にはきのこのデュクセルを仕込みました。バルサミコとオリーブオイルのソースと共に、しっとりとした鴨の食感、きのこの香り、ベビーセロリのアクセントをお楽しみください。

東京モッツァレラチーズとフルーツトマトカプレーゼ

東京産のモッツァレラチーズと甘みの強いアメーラトマトを使用したカプレーゼ。ジェノベーゼソース、ビネガーでマリネしたオニオンを添えてさっぱりとお召し上がりいただきます。

青森県産スモークサーモントラウトのロールサンド

青森県産のスモークサーモンと、クリームチーズとディルを組み合わせたフランス・リヨン発祥のチーズソース「セルヴェル・ド・カニュ」をロールしたサンド。ロールサンドのトップにはイクラをトッピングしました。スイーツ類とのバランスを取るため、適度な塩味を効かせて仕上げました。

まぐろのタルタル 黒ゴマ

トップに盛り付けた繊細なチュイールは、塩味がきいたチュイール生地に黒ゴマをあしらったもの。塩気と黒ゴマの香ばしさとのマッチングをお楽しみいただけます。マグロはレモン、白醤油、エシャロット、オリーブオイル、塩こしょうでタルタルに仕上げました。新鮮なマグロの味覚と爽やかなエシャロットの風味、オリーブオイルのフレッシュな香りとの絶妙なバランスをお楽しみください。

【メニュー】

1 ST COURSE〈ハイアット リージェンシー 東京より〉

・青森県産スモークサーモントラウトのロールサンド
・北海道産クリームとオマール海老のキッシュのキッシュロレーヌ
・まぐろのタルタル 黒ゴマ
・東京モッツァレラチーズとフルーツトマトカプレーゼ
・合鴨胸肉のスモークと胡椒風味

2ND COURSE〈ピエール・エルメ・パリより〉

・チーズケーキ イスパハン
・マカロン アンフィニマン ピスターシュ
・ショコラ イスパハン
・ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーユ
・ミラフローレス
・スコーン フレーズ
・フラッペ マカロン イスパハン

期　　間： 2025 年 6 月 1 日(日)～2025 年 7 月 31 日(木)
場　　所： Nineteen Eighty Lounge ＆ Bar
時　　間： 2 部制 （①14:00～ / ②16:00～ 各 90 分制
料　　金： ￥7,500（税・サービス料込）
¥10,500 (シャンパン付き)
¥11,000 (6 個入りマカロンのギフト付き)

予約サイト https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve
※前日までの事前予約制となります。

※お飲み物は、お好みの紅茶（ポットサービス）またはコーヒー・カフェラテ・エスプレッソ・カプチーノ・日本茶などからお好きなだけお選びいただけます。

施設概要
名称：Nineteen Eighty Lounge ＆ Bar
電話：03-3348-1234（ホテル代表）
場所：ハイアット リージェンシー 東京 ロビー2 階
オープン日：2025 年 4 月 24 日（木）
営業時間：朝食 8:00～11:00, ランチ/アフタヌーン 11:00～17:00, ディナー/バータイム 17:00～23:00
(※17 時よりカクテル提供開始)
席数：80 席
HP: https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo
予約サイト：https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve

ハイアット リージェンシー 東京について
ハイアット リージェンシー 東京は、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには 、11 万 5 千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や 品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。
ホームページ：https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo
Instagram：https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/
X：https://x.com/HyattRegencyTyo

ハイアット リージェンシーについて
ハイアット リージェンシーは、世界 40 カ国以上で 230 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。そのティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

本リリースに関する写真素材のダウンロードはこちらから：
https://xgf.nu/5rCDf

本プレスリリースに関するお問い合わせ先：Hyatt Regency Tokyo 広報事務局
中西（info@seikonakanishi.com）
山路 ((yumiyamaji0830@gmail.com)

【ハイアット リージェンシー 東京 メディア関係者専用お問い合わせ先】
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 広報担当
TEL：03 5321 3523（直通）MAIL: proffice@hyattregencytokyo.com