



HYATT
REGENCY™

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年9月23日

おうちで仕上げる「DIY クリスマスケーキ」や全国配送可能な「フローズン クリスマス」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 素敵なデコレーションをされた方3名に、ホテルご利用券プレゼント！

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:稲葉雅之)の「ペストリーショップ」では、2020年10月20日(火)から、お子様と一緒にご自宅で楽しめる「DIY クリスマスケーキ」や全国への配送も可能な「フローズン クリスマス」などクリスマスケーキ6種の予約を開始します。



<クリスマスケーキ イメージ>

ホテルならではの高級感ある見た目と味わいで、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。今年はお自宅でデコレーションができるケーキと、全国への配送が可能な冷凍ケーキが新登場いたします。また、全国に幸せを届けたいという思いから、すべてのケーキにフランスで幸せの象徴とされる「てんとう虫」をあしらいました。

「DIY クリスマスケーキ」は、お子様用のコック帽がついた、パティシエ気分で、楽しくデコレーションをして仕上げていただくケーキです。デコレーションは、定番のいちごなどのフルーツとホイップクリームをはじめ、ホテルメイドのフィナンシェやマカロン、プティシューなどをご用意いたしました。さらに今年は、素敵なデコレーションをしてくださった方3名に抽選で、ホテルご利用券をプレゼントするハッシュタグキャンペーンを展開いたします。

また、「フローズン クリスマス」は、サクサクとしたフィナンシェやザクロ風味のルビーチョコレート、柑橘類を使ったムースに桃のコンポートやジュレを合わせ、さまざまな味わいが何層にも重なったケーキです。

そのほか、ルビーチョコレートとラズベリーで甘酸っぱく生まれ変わった、毎年人気の雪だるまのケーキ「スノーマン」や、見た目の可愛らしさと大人な味わいが人気の「ルドルフ」、昨年その贅沢な見た目から注目を浴びた「ホールメロン」、2人用としておすすめの小さめサイズな「クリスマスショートケーキ」を含めた、バラエティー豊かなケーキ全6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。

DIY クリスマスケーキ

¥8,000(8,640)

「お子様と一緒に作れるクリスマスケーキ」をコンセプトに作られたショートケーキのセットです。ホテルメイドのマカロンやプティシュー、フィナンシェのほか、いちごなどのフルーツを含んだ、さまざまなデコレーションをご用意しました。また、デコレーションしたケーキの写真を、ハッシュタグ「#ハイアットリージェンシー東京クリスマスケーキ2020」を付けて Instagram で投稿していただくと、抽選で3名様にハイアットリージェンシー 東京のホテルご利用券が当たるキャンペーンも展開いたします。



<「DIY クリスマスケーキ」イメージ> (直径 約 18cm)



フローズン クリスマス

¥6,000(6,480) * 送料込み

今年は例年とは少し違うクリスマス。全国に幸せを届けたいというペストリー・ベーカリー料理長 佐藤の思いから、全国に配送が可能な冷凍のクリスマスケーキを作りました。アーモンドのビスキュイに、ザクロ風味のルビーチョコレートやラズベリーのジュレを重ねてバニラ風味のホワイトチョコレートで包み、さらに桃のコンポートやジュレ、ムースを重ね、フランスでは幸せの象徴でもあるてんとう虫をあしらいました。ストロベリーのクリームや、マカロンなどをトッピングして、幸せをイメージしたケーキに仕上げました。



<「フローズン クリスマス」イメージ> (直径 約 15cm)

スノーマン

¥5,000(5,400)

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「スノーマン」が今年はピンク色になって登場！いちごやフランボワーズの風味を効かせたルビーチョコレートのスノーマンの中には、フランボワーズのジュレ、バニラのムースを忍ばせました。甘さと酸味のバランスが絶妙な、幅広い世代に愛される味わいです。



＜「スノーマン」イメージ＞（縦約 8.5cm × 横約 27.5cm）

ルドルフ

¥5,000(5,400)

「ルドルフ」は、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＞（縦約 8.5cm × 横約 27.5cm）

ホールメロン

¥18,000(19,440)

昨年初登場した「ホールメロン」は、マスクメロンをまるごと使った、クリスマスに贅沢な気分を満喫できる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。



<「ホールメロン」イメージ> (直径約 18cm・高さ約 20cm)

クリスマスショートケーキ

¥2,600(2,808)

いちご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。ハチミツ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> (縦約 8cm × 横約 12cm)

■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)
- 【ご予約期間】 2020年10月20日(火)～12月14日(月)
*ご予約・ご変更は、お渡し日の2日前までをお願いいたします。
- 【お受渡し期間】 2020年12月19日(土)～25日(金) 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。
*「フローズン クリスマス」はオンラインショップでも承ります。
なお、店舗でのお渡しは行わず配送のみとなります。予めご了承ください。
オンラインショップ URL: <http://goo.gl/Huq6NK>
送料: 無料
配達エリア: 沖縄・離島を除く全国

■ハッシュタグキャンペーン 詳細

- 【期 間】 2020年12月19日(土)～25日(金)
- 【応募方法】 《STEP 1》ハイアット リージェンシー 東京の「DIY クリスマスケーキ」を購入
《STEP 2》ホテル公式 Instagram (@hyattregencytokyo) をフォロー
《STEP 3》【#ハイアットリージェンシー東京クリスマスケーキ2020】の
ハッシュタグをつけて、Instagram でクリスマスケーキの画像を投稿
- 【当選賞品】 ホテルご利用券 (1等 10,000円分、2等 5,000円分、3等 1,000円分)
(当選された方には、Instagram のダイレクトメッセージにてご連絡いたします。)
- 【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)

* 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、長谷川
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp