



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年12月11日

高級いちご「村田さん家のいちご」を使ったスイーツが目白押し 「いちごのアフタヌーンティーセット」 ホテルで人気のマカロンが“食べ放題”になるプランも新登場！

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)のブラスリー「Vicky's(ヴィッキーズ)」ではいちごをふんだんに使用した多彩なスイーツが楽しめる「いちごのアフタヌーンティーセット」を、2020年12月31日(木)から2021年3月28日(日)まで土・日・祝日限定で提供いたします。また、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(ひろかず)のスペシャリテでもあるマカロンが食べ放題になるプランを初めて実施いたします。



<「いちごのアフタヌーンティーセット」と「マカロン食べ放題」のイメージ>

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(ひろかず)が監修する「いちごのアフタヌーンティーセット」では、茨城県鉾田市産の高級いちご「村田さん家のいちご」を使ったスイーツの数々をご提供いたします。温かな気候のもとで育った「村田さん家のいちご」は甘み・酸味のバランスが良く、芳醇な果汁を湛えたルビーのように輝く緋色の果肉が特徴です。なかでも「いちごとルバーブのパフェ」は、いちごのコンポートやルバーブのジュレ、チョコランブルにフレッシュのいちごを重ねた贅沢な一品。他にも水玉模様のエクレアや華やかなローズ風味のクレープやレアチーズをいちご風味のホワイトチョコレートでコーティングしてクリーミーさといちごの甘酸っぱさを一口で味わえるロリポップなど、味も見た目も楽しめるメニューを満喫していただけます。

また、ブラスリー「Vicky's」料理長 大滝実が監修したセイボリーでは、クロックムッシュや生ハムとクリームチーズのカナッペ、小海老のロワイヤル カプチーノ仕立てをご用意。いちごを存分に引き立てるセイボリーと豊富なドリンクメニューで特別なティータイムをお過ごしください。

さらに、佐藤のスペシャリテのひとつでもあるホテル自慢のマカロンを心ゆくまでご堪能いただけるマカロン食べ放題プランが新登場し日替わりでレモン、ラズベリー、ショコラなど 5 種類のマカロンが皆様をお迎えます。この機会に当ホテル人気のマカロンを存分に楽しんでみてはいかがでしょうか。

「いちごのアフタヌーンティーセット」概要

【期 間】 2020 年 12 月 31 日(木)～2021 年 3 月 28 日(日)

【場 所】 ブラッスリー「Vicky's」(1F)

【料 金】 ￥4,000(4,400)

プラス¥1,000(1,100)で「マカロン食べ放題」をお楽しみいただけます。

【提供時間】 ティータイム 13:00～17:00(L.O. 16:00) 土・日・祝日のみ

【メニュー】 <スイーツ>

いちごのマカロン、いちごのエクレア、ローズ風味のイチゴムース クレープ包み、いちごとルバーブのパフェ、レアチーズのロリポップ、いちごのフレジェ、アメリカンビスケット ジャムとマスカルポーネクリーム添え

<セイボリー>

クロックムッシュ、生ハムとクリームチーズのカナッペ、小海老のロワイヤル カプチーノ 仕立て

ブラッスリー「Vicky's(ヴィッキーズ)」(1F)

【営業時間】 ティータイム 13:00～17:00(L.O. 16:00) 土・日・祝日のみ

ディナータイム 17:00～21:30(L.O. 21:00)

【健康維持のためのケア】

ハイアット リージェンシー 東京のレストランでは、お客様に安心してお食事をお楽しみいただくために、以下の対策をはじめ、衛生管理の徹底に努めています。詳細は下記 URL よりご確認ください。

<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty/policies>

【一般の方からのお問い合わせ】 ブラッスリー「Vicky's(ヴィッキーズ)」まで
T 03 3348 1234(代表)



<大滝 実プロフィール>

1993 年センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。さまざまなレストランを経験し、2002 年フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004 年同アシスタントシェフへ。2006 年のフレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」オープン時からアシスタントシェフとして従事。2020 年 2 月ブラスリー「Vicky's」料理長に就任。

生産者に敬意を払い、本当に美味しいものだけを提供することがモットー。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。



<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、そこで豊富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、長谷川、鈴木

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

tokyo.regency.hyatt.jp