



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2019年7月29日

栗や洋ナシ、カボチャのスイーツなど秋の味覚が勢ぞろい！ 「ラウンジ」オータム アフタヌーンティーセット

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:高沢朝美)の「ラウンジ」では、栗や洋ナシ、カボチャなど秋の味覚を使った可愛いスイーツが勢ぞろいした「オータム アフタヌーンティーセット」を2019年9月2日(月)から11月30日(土)まで提供いたします。



＜「オータム アフタヌーンティーセット」イメージ＞

カラフルなプレートに盛り付けられたスイーツやセイボリーが人気の「アフタヌーンティーセット」に秋バージョンが登場しました。スイーツは、“ジャック・オ・ランタン”がモチーフの見た目も可愛い「カボチャのムース」をはじめ、洋ナシのガナッシュを挟んだ「洋ナシのマカロン」、マロングラッセを贅沢に使用し見た目を栗そっくりにした「栗のケーキ」、タルト生地にカスタードクリームを絞り、洋ナシのコンポートをあしらった「洋ナシのタルト」などのほか、香り高いポルチーニ茸を使ったムースをチョコレートで包んだ「キノコのケーキ」などペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一のアイデアが光るメニューをラインアップ。セイボリーでは、バター風味豊かなアメリカンビスケットにカボチャを使い、味と香りにアクセントを加えました。

さらに「ラウンジ」で人気なのが豊富なドリンクメニュー。ラウンジオリジナルブレンドのドリップコーヒーやカフェラテ、カプチーノなどに加え、一番人気の蜂蜜なつめラテをはじめとしたホテルオリジナルメニューなど 20 種以上からお選びいただけます。見た目にも華やかな秋のアフタヌーンティーをお楽しみください。

「オータム アフタヌーンティーセット」概要

【期 間】 2019年9月2日(月)～11月30日(土)

【場 所】 「ラウンジ」(1F)

【提供時間】 14:30～18:00

【料 金】 ￥4,200(4,990)

【メニュー】

<スイーツ>

洋ナシのマカロン、洋ナシのタルト、キノコのケーキ、栗のケーキ、パンナコッタとぶどうのゼリー、モンブラン、カボチャのムース

<セイボリー>

テリーヌと生ハンバーガー、カボチャのアメリカンビスケット、カボチャのスープ、カボチャのサラダ、フリッタータ、スモークサーモントラウト など

<ドリンク> 20種類以上からお好きなドリンクをお楽しみいただけます。

レギュラーブレンドコーヒー、アイスコーヒー、アイスカフェラテ、カフェオレ、カフェラテ、カプチーノ、ショコラチーノ、キャラメチーノ、エスプレッソ、紅茶(ダージリン、アールグレイ)、アイ스티ー マイティリーフ(オーガニックブラック、オーガニックブラックマンゴー)、日本茶(煎茶)、蜂蜜なつめラテ、柚子茶(ホットまたはアイス)、ハーブティー(カモミール、ローズヒップ、ペパーミント) など

*ご利用は2時間制、ドリンクのラストオーダーはご予約時間から90分とさせていただきます。

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「ラウンジ」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