

こだわりのランチから、オープンキッチンで仕上げるアフタヌーンティー、
ディナー前のちょい飲みまで、気取らず楽しめるブラッスリー

「Vicky's (ヴィッキーズ)」が 2 月 14 日 (金) オープン



2020 年 2 月 14 日 (金)、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) に、新店舗ブラッスリー「Vicky's」がオープンいたします。

「Vicky's」は、「気軽に仲間同士でにぎやかに過ごせるお店」をコンセプトにしたブラッスリーです。友人の家を訪れるように気軽に来店していただきたいという想いを込めて、外国人女性の愛称から着想を得た店名にしました。ランチタイム、ティータイム、ディナータイムと時間帯によって表情を変え、何度訪れても新しい体験ができるブラッスリーを目指します。

料理長は正統派からコンテンポラリーなフレンチまで多くの経験を持つ大滝 実が務め、「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」をモットーに、日本各地の食材を使った、素材の持ち味を最大限に活かした料理をご提供いたします。

ランチタイムには、全国の産地や生産者を厳選して集めた食材を使ったセットメニューを、ティータイムにはパティシエがオープンキッチンで仕上げていくライブ感あふれるアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

また、ディナータイムにはスタンディングスペースでのちょい飲みや、テーブル席で前菜、魚料理、肉料理、デザートセットをシェアするスタイルでお楽しみいただけるなど、エリアごとにさまざまな過ごし方が可能です。また、ブラッスリースタイルならではの豊富なドリンクメニューを取り揃え、通常ボトルでしか提供しない貴重なプレステージワインもグラスでご用意いたします。

全 75 席の広々とした空間の店内では、明るくフレンドリーなスタッフが皆様をお迎えいたします。より気軽にお越しいただくために、「Vicky's」ではサービス料をいただきません。ご友人同士でのランチやアフタヌーンティー、「Vicky's」のこだわりが込められたディナーはもちろん、お仕事終わりの1杯など、ご自身にぴったりの楽しみ方を見つけてください。

ブラスリー「Vicky's(ヴィッキーズ)」概要

【オープン日】 2020 年 2 月 14 日(金)

【営業時間】 ランチ 11:30~14:30
ティータイム 14:30~17:00
ディナータイム 17:30~22:00(フード ラストオーダー)
22:30(ドリンク ラストオーダー)
23:00(クローズ)

【場 所】 1F

【席 数】 ホール 57 席
個室 1 室(12 席)
ハイテーブル&ハイチェア 6 席

【メ ニ ュ ー】 <フード>

ランチ	ランチセット	¥3,500(3,850) / ¥4,500(4,950)
ティータイム	アフタヌーンティーセット	¥4,500(4,950)
ディナータイム	ア・ラ・カルト	¥800(880)~
	Vicky's セット	¥5,000(5,500)

<ドリンク>

ワイン ¥800(880)~、クラフトビール ¥900(990)~、スピリッツ ¥1,200(1,320)~、
ウイスキー ¥800(880)~、カクテル ¥900(990)~、ソフトドリンク ¥500(550)~

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。



<大滝 実(おおたき みのる)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。

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 北野、窪田、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp