

いちごが主役の進化系サンドウィッチ「いちごのバインミー」が新登場！
お食事からスイーツまでいちごを堪能できる
“ストロベリーフェア”を1月9日(土)より開催

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「カフェ」では、「食事で楽しむいちご」をテーマに、いちごを使ったメニューを取り揃えた「ストロベリーフェア」を、2021年1月9日(土)～3月31日(水)の期間限定で開催いたします。



<「ストロベリーフェア」提供メニューイメージ>

毎年好評の「ストロベリーフェア」。今年も「食事で楽しむいちご」をテーマに、甘く、ほどよい酸味が特徴の「とちおとめ」をたっぷり使った、バインミーやピッツアといったお食事からスイーツまで、料理長 大谷勇のオリジナリティあふれるメニューをご用意しております。

初登場の「いちごのバインミー」は、ベトナムのサンドウィッチ「バインミー」をアレンジした、料理長 大谷勇の獨創性あふれる逸品です。いちごのリキュールと、米の粒々とした食感を楽しめるようお米をそのまま練り込んだピンク色のホテル特製ライスブレッドに、セミドライにしたいちご、ローストビーフ、アボカド、人参と大根のなますをたっぷり挟んで仕上げました。いちごの甘さと程よい酸味に、ジューシーでボリュームのあるローストビーフが見事に一体化し、新たないちごの魅力をご堪能いただけます。

「いちごと生ハムのピッツア ルッコラ バルサミコ風味」は、フレッシュないちごを生ハム、4種のチーズとともに重ねて焼きあげました。焼くことでとろっとするいちごの食感は、生地とよく馴染み、独り占めしたくなる美味しさです。仕上げのバルサミコビネガーのコクのある酸味が、いちごの甘味を引き立て、奥深い味わいをお楽しみいただけます。

そのほか、外はカリッと中はふんわりと焼きあげた「いちごのフレンチトースト バニラジェラート添え」や「いちごのパンケーキ バニラジェラート添え」、「いちごのミニパフェ」など、旬を迎えたいちごをたっぷり使ったスイーツも取り揃えております。「カフェ」でいちごの新しい魅力を感じるひとときをお過ごしください。

「ストロベリーフェア」概要

【期 間】 2021年1月9日(土)～3月31日(水)まで

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 10:30～21:30(L.O. 21:00)

※営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー】

・いちごとローストビーフ アボカド入りバインミー ¥2,800(3,388)

いちごのリキュールとお米を練り込み、粒々としたお米の食感も楽しめる自家製のライスブレッドに、セミドライにしたいちごや「カフェ」の人気メニューのローストビーフ、人参と大根のなます、アボカドをたっぷり挟み、オリジナルソースで仕上げました。凝縮したいちごの甘さと酸味でさっぱりとお召しあがりいただけます。



・いちごと生ハムのピッツァ ルッコラ パルサミコ風味 ¥2,600(3,146)

フレッシュないちごを生ハム、4種のチーズとともに重ねて焼きあげ、ルッコラをトッピング。パルサミコビネガーのククのある酸味が、いちごの甘さと程よい酸味を引き立てます。生ハムの塩気と黒胡椒のアクセントで飽きずにお召しあがりいただけます。



・いちごのフレンチトースト バニラジェラート添え ¥2,200(2,662)

ホテルメイドの食パンを一晩アパレイユに漬けて丁寧に焼きあげたフレンチトーストに、ストロベリーソースとたっぷりのいちごをトッピング。焼きたての温かいフレンチトーストとジューシーないちご、冷たいバニラジェラートのハーモニーをぜひお楽しみください。



・いちごのパンケーキ バニラジェラート添え ¥2,200(2,662)

・いちごのワッフル バニラジェラート添え ¥2,200(2,662)

・いちごのミニパフェ ¥1,200(1,452)

・いちごのショートケーキ バニラジェラート添え ¥1,200(1,452)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。



【ハイアット リージェンシー 東京の感染拡大防止対策について】

ハイアット リージェンシー 東京のレストランでは、お客様と従業員の安全と健康を最優先事項とし、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。これからも皆さまに安心してお食事をお楽しみいただくために、衛生管理の徹底に努めてまいります。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・ご予約先】

ハイアット リージェンシー 東京「カフェ」 T 03 3348 1234(代表)



< 大谷(おおたに) 勇(いさむ) プロフィール >

1990年9月、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。洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

< カフェ >

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からディナーまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

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