



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年9月16日

大好評の体験型ケーキ「DIYクリスマスケーキ」に2種の新作が登場 ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ 10/1(金)予約スタート！ クリスマスプレートとのセットで早割も

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、2021年10月1日(金)より、おうちで過ごすクリスマスがより楽しく、思い出に残るものとなるよう、見た目と味わいにもこだわったクリスマスケーキ3種の予約を開始します。



<クリスマスケーキ3種 イメージ>

可愛い見た目とホテルならではの上品な味わいで、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。昨年より販売を開始した「DIYクリスマスケーキ」に、今年は新作が2種登場します。

「DIYクリスマスケーキ」は、お子様やご家族、ご友人と一緒に、パティシエ気分楽しくデコレーションをして仕上げていただく体験型のケーキです。コロナ禍でも、おうちで過ごすクリスマスが楽しく、特別な体験となるようにという思いで開発しました。

今年は、クリスマスツリーを飾りつける気分でデコレーションする「DIYクリスマスツリーケーキ」と、大人の雰囲気漂う「DIYベリーショコラ」の、趣の異なる2種をご用意しました。ホテルのパティシエの盛り付けを真似てみるのも、ご自身のアイデアでオリジナルケーキを完成させてみるのもおすすめです。

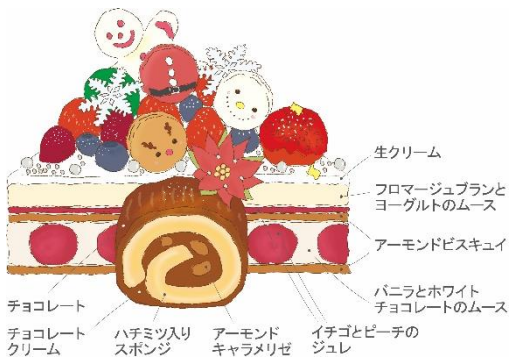
また、毎年人気のトナカイが可愛いケーキ「ルドルフ」も販売いたします。個性が光るハイアット リージェンシー 東京のケーキで、今年は大切な人との素敵なおうちクリスマスをお過ごしください。

DIYクリスマスツリーケーキ

¥15,000(16,200)



<「DIYクリスマスツリーケーキ」イメージ> (縦約 32cm × 横約 18cm)



「DIY クリスマスツリーケーキ」は、木の部分まで細密に再現されたツリー型のケーキです。バニラとホワイトチョコレートのムースに、イチゴとピーチのジュレをたっぷり入れて、ビスキュイで挟み、なめらかなヨーグルトムースと生クリームで仕上げました。酸味と甘みのバランスが絶妙で、さっぱりとお召し上がりいただけます。デコレーションにはホテルメイドのマカロンやプティシュー、チョコボールのほか、いちごなどのフルーツを含むさまざまなパーツをご用意しました。3色のチョコペンでマカロンにサンタクロースやトナカイの顔を書いて、自分だけのケーキを作ってみてはいかがでしょうか。

DIYベリーショコラ

¥5,000(5,400)



<「DIYベリーショコラ」イメージ> (直径 約 12cm)



「DIYベリーショコラ」は、濃厚なチョコレートと3種のベリーの酸味がマッチした大人な味わいのケーキです。紅茶とチョコレートのムースやピスタチオビスキュイなどの5層からなる断面の美しさと、口の中で織り成すハーモニーをお楽しみいただけます。上部にはラズベリーとイチゴをふんだんにトッピングし、ご自身で自由に飾れるデコレーションとして、様々な形のチョコレートや雪の結晶の砂糖菓子をご用意いたしました。



＜「ルドルフ」イメージ＞（縦約 8.5cm×横約 27.5cm）

毎年恒例の「ルドルフ」は、見た目の可愛らしさに加え、濃厚ながらも口どけの良いチョコレートとヘーゼルナッツの本格的な味わいで、お子様から大人まで幅広い世代に人気のケーキです。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。

■クリスマスケーキ 概要

【場 所】「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【ご予約期間】2021年10月1日(金)～12月15日(水)

*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

*ドライブスルー(正面玄関での受け取り)も可能です。ご予約時にお申し付けください

【早 割】11月30日(火)までに下記のクリスマスプレートとセットでご予約いただいた場合、合計金額より10%割引いたします

【お受渡し期間】2021年12月23日(木)～25日(土)11:00～19:00

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です

【ご予約方法】お電話(「カフェ」または「レストラン総合案内」)/店頭/オンライン予約
オンライン予約 URL:

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>

■クリスマスプレート 概要



クリスマスプレート

¥13,888(15,000)

クリスマスの食卓を彩るオードブルから、魚介、肉料理、デザートまで取り揃えたバラエティプレートをご用意しました。フォアグラやキャビア、和牛のローストビーフなど、華やかなクリスマスを盛り上げる豪華な食材を使用しています。ご家族やカップルで過ごすクリスマスのお供にいかがでしょうか。

【場所】「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【ご予約期間】2021年10月1日(金)～12月15日(水)

*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

【早割】11月30日(火)までにお好きなクリスマスケーキとセットでご予約いただいた場合、合計金額より10%割引いたします

【お受渡し期間】2021年12月19日(日)～25日(土)11:00～19:00

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です

* ドライブスルー(正面玄関での受け取り)も可能です。ご予約時にお申し付けください

* クリスマスプレートは送料無料で全国配送(沖縄・離島除く)も承ります

【ご予約方法】お電話/店頭/オンライン予約

オンライン予約 URL:

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>

配送専用オンライン予約 URL: https://www1.enekoshop.jp/shop/hyatt_regency_tokyo/

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約】「カフェ」(ロビーフロア・2F)または「レストラン総合案内」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。デザインは華美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 北野、橋本、羽鳥

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

tokyo.regency.hyatt.jp