

昭和のノスタルジックな世界感を、本格ホテルスイーツで表現  
「レトロアフタヌーンティー」4月16日(土)から新登場

ハイアットグループ日本初創業のホテルに、可愛いミニチュアメニューが勢ぞろい！

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:角田直之)の「カフェ」では、昭和レトロをテーマにした「レトロアフタヌーンティー」を2022年4月16日(土)から2022年6月15日(水)までの期間限定で提供いたします。



「レトロアフタヌーンティー」  
のイメージ



オリジナルドリンク(フリーフロー)  
のイメージ

日本初のハイアットとして昭和55年に創業し、42年目を迎えるハイアット リージェンシー 東京の新たなアフタヌーンティーのテーマは「昭和レトロ」。パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が、昔ながらの喫茶店をイメージしたノスタルジックな世界観を、見て楽しい・食べて懐かしいスイーツで表現しました。

足つきのデザートカップや、ミニチュア好きの心をくすぐる可愛いフォルムに仕上げたスイーツなど、見た目へのこだわりはもちろん、チョコレート・生クリーム・サワークリームをバランスよく使い分け、ホテルならではの伝統とこだわりの味を感じていただくための工夫を散りばめました。「ミニふんわりあんバターパン」には、以前からコラボメニューを展開する「大三萬年堂」秘伝のあんこを使用しています。

セイボリーには、日本発祥の洋食である「ナポリタン」や、あっと驚く仕掛けが隠れた「オムライス」などをミニサイズで取り揃えました。少し遅めのランチや夕方のハイティーにもおすすめです。セットのフリーフローのドリンクには純喫茶の王道「クリームソーダ」のほか、「生姜檸檬サワー」など3種のアルコールを含む計7種のオリジナルドリンクをご用意しました。

昭和レトロに新鮮な魅力を感じるZ世代はもちろん、昭和生まれの方も思わず微笑んでしまうような懐かしい味をご用意しております。ぜひ親子2世代でもお楽しみください。アンティークな雰囲気「カフェ」店内でアフタヌーンティーを召し上がった後は、創業時からロビーで輝くシャンデリアをはじめとするホテル館内のレトロスポットを巡り、昭和の時代にタイプスリップした気分を味わってみてはいかがでしょうか。

## ミニチュア好きの心をくすぐるノスタルジックな8種のスイーツ



### <ミニチョコサンデー>

ヘーゼルナッツを効かせたチョコレートムースに甘酸っぱいラズベリーソースが絶妙にマッチするミニサンデーには、昭和生まれの方には懐かしい、縞々の巻チョコレートをトッピングしました。料理長 佐藤浩一のスペシャルティ「マカロン」がミニサイズで乗っているのもポイントです。



### <プリンア・ラ・モード>

昭和レトロの王道プリンア・ラ・モードは、見た目はクラシカルながら、濃厚な卵黄を使用することによるなめらかな食感の中にバニラの風味が豊かに感じられるプリンです。

### <ホットケーキ(左)、コーヒーゼリー(右)>

北海道産フレッシュバターが乗った可愛らしいフォルムのミニホットケーキと、ほのかな苦さが甘いスイーツの箸休めになるコーヒーゼリーは、共にミニチュア好きの心をくすぐる逸品です。小さな器に入ったメイプルシロップとクリームをかける瞬間は、思わず写真に収めたくなる世界観を演出します。



### <サワークレープ(左)、スワンシュー・パッションマシュマロ(右)>

クレープは口当たりの良いサワークリームとカスタードクリームを合わせることで、さっぱりと召し上がれます。また、サクサクしたシュー生地にホイップクリームをサンドした「スワンシュー」は、思わず写真に収めたくなる可愛らしい一品です。スワンシューの横には、パッションフルーツ味の星形のマシュマロを添え、最後の一口までアフタヌーンティーの世界をお楽しみいただきたいという料理長の思いを込めました。





### <ミニふんわりあんバターパン>

「カフェ」の人気メニューとして季節ごとに様々な味を展開している「ふんわりクリームパン」シリーズに、レトロアフタヌーンティー限定でミニサイズの「ふんわりあんバターパン」が登場します。ホテルのベーカリーで焼き上げる約 8cm のふわふわな白パンの中には、「大三萬年堂」秘伝のあんこと、北海道産フレッシュバターを挟んでいます。

※ミニカーは付属していません。

## 昔ながらの喫茶店メニューを一度に楽しめる4種のセイボリー



### <(奥から)ナポリタン、オムライス、コンビネーションサラダ、ミニピザ>

「カフェ」料理長 大滝実監修のセイボリーは、昭和の軽食の代表格「ナポリタン」、彩り豊かな「コンビネーションサラダ」、トマトソースとチーズのシンプルなピザトーストをイメージした「ミニピザ」、そして「オムライス」の4品。オムライスの中にはジューシーなハンバーグが隠れています。

## クリームソーダや生姜檸檬サワーなどのオリジナルドリンクを含む豊富なフリーフロー



### <(左から)生姜檸檬サワー、いちごみるく、青い珊瑚礁、クリームソーダ、すみれビアー>

上に乗ったチェリーが昭和レトロを彷彿させる純喫茶の代名詞「クリームソーダ」や、ピンクの見た目が可愛い「いちごみるく」などのノンアルコールドリンク、透き通った海を表現したカクテル「青い珊瑚礁」やピリツとした生姜がアクセントの「生姜檸檬サワー」など、オーセンティックバー「オードヴィー」のバーテンダー考案の、彩りにもこだわった写真映えドリンクを数多く取り揃えました。他にも「ウイナーコーヒー」や「ココアマシュマロ」などのホットドリンクもご用意しています。

## アフタヌーンティーの後は館内でレトロスポット探し



ハイアット リージェンシー 東京のアトリウムロビーを照らす3基のシャンデリアは、昭和55年の創業当時から現在まで変わらず輝き続けています。スワロフスキー®・クリスタル約11万5,000個が散りばめられた豪華なシャンデリアは、今の時代では同じものを作ることができないとも言われています。

## 「レトロアフタヌーンティー」概要

- 【期 間】 2022年4月16日(土)～6月15日(水)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 ￥5,500  
※料金はサービス料 10%と消費税、または消費税が含まれたお支払い金額です
- 【提供時間】 14:30～17:00(入店時間) ※ご利用日の2日前までにご予約ください
- 【メニュー】
- <スイーツ> ミニチョコサンデー, プリンア・ラ・モード, ホットケーキ, コーヒーゼリー  
サワークレープ, スワンシュー, ミニふんわりあんバターパン, パッションマシュマロ
- <セイボリー> ナポリタン, オムライス, コンビネーションサラダ, ミニピザ
- <ドリンク> オリジナルドリンク7種(アルコール3種・ノンアルコール4種)を含むフリーフロー  
(120分制・30分前L.O.)

### 【一般の方からのお問い合わせ・ご予約】

「カフェ」またはオンライン

T 03 3348 1234 (代表)

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



#### < 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。



#### < 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。フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」ではシェフとして従事。2021年5月「カフェ」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、橋本、羽鳥

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E [proffice@hyattregencytokyo.com](mailto:proffice@hyattregencytokyo.com)  
tokyo.regency.hyatt.jp