



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年8月17日

うさぎモチーフのアフタヌーンティー第二弾！ 「実りの秋のアフタヌーンティー」9月15日販売開始 ～ 今が時季のフルーツと芋栗かぼちゃで秋の収穫祭気分を ～

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、季節のフルーツと芋栗かぼちゃを使用した多彩なスイーツが楽しめる「実りの秋のアフタヌーンティー」を、2023年9月15日(金)から11月30日(木)までの期間限定で提供します。



「実りの秋のアフタヌーンティー」イメージ

「実りの秋のアフタヌーンティー」は、2023年の干支「卯年」のうさぎをモチーフにしたアフタヌーンティーの第二弾として、収穫祭に訪れたうさぎが色とりどりの秋の味覚を収穫する様子を表現しました。お皿全体に描かれたさつまいものツルをたどって、季節の食材をふんだんに使用した12種類のスイーツを収穫するようにお楽しみいただけます。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が監修するスイーツは、今が時季のフルーツと芋栗かぼちゃ、それぞれの素材が持つ多様な香りや味わいをお楽しみいただけるようバランスにも工夫を凝らしました。

後ろ姿が可愛い「うさぎのフルーツ大福」は、東京都立川市の高橋果樹園で採れた、上品な甘みが魅力のシャインマスカットを白あんで包み、口いっぱいにもスカット果汁が溢れるジューシーで優しい味わいに仕上げました。うさぎが収穫したさつまいもをイメージした「採れたてスイートポテト」は皮の質感を生地で再現し、中のスイートポテトの香りとまったりとした甘さが何とも後を引く逸品です。

セイボリーは、日本の収穫祭の象徴ともいえる「お月見」をテーマに、ジャスミン米を栗とともに炊きあげた「KURIごはん」や、うずらの卵で作った「ミニお月見バーガー」など、和と洋を掛け合わせたラインナップです。ボリューム感がありつつもあっさりとお召し上がりいただけます。また、セットドリンクにはアフタヌーンティー限定の「焼き栗ラテ」と「紫芋ミルクティー」、「お月見ソーダ」を含むドリンクメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。秋の味覚が詰まったアフタヌーンティーをぜひご賞味ください。

秋の味覚を余すことなく楽しめるミニチュアスイーツ12種



・うさぎのフルーツ大福

秋の畑で作物を探すうさぎの後ろ姿をモチーフにした「うさぎのフルーツ大福」は、食べるのがためらわれるほどの可愛い見た目です。高橋果樹園から選りすぐりのシャインマスカットを取り寄せ、フレッシュな状態のまま白あんで包み込みました。上品な甘みが魅力の果汁溢れる優しい味わいに仕上がりました。

※天候により産地が変更となる場合があります。



・採れたてスイートポテト

うさぎが収穫したさつまいもをイメージした「採れたてスイートポテト」は、実物に近い質感になるようにパーティシエが丁寧に皮部分の生地を成形し、その中にホクホクながらまったりとしたスイートポテトを詰めています。



・3種のモンブラン(紫芋・かぼちゃ・栗)

紫芋クリームの中に香ばしい風味のほうじ茶ムースをとじこめた紫芋のモンブランは、紫芋とほうじ茶の絶妙なハーモニーをお楽しみいただけます。かぼちゃのモンブランは、タルト生地にかぼちゃムース、かぼちゃクリームを絞ったかぼちゃ尽くしの逸品です。うさ耳が可愛い栗のモンブランは、チョコレートロールケーキに栗のクリームあわせた濃厚な味わいです。



・ぶどうのジュレとヨーグルトパンナコッタ

フレッシュなぶどうを使用し、さっぱりとしたワイン風味のジュレにヨーグルト味のパンナコッタを合わせた爽やかな逸品です。



・2種のムース(青りんご・赤りんご)

口の中でとろっと溶けるムースは、色鮮やかな青りんごと赤りんごをモチーフにしています。青りんごの爽やかな酸味とフレッシュな香り、赤りんごの濃厚な香りと甘みの食べ比べをぜひお楽しみください。



・りんごのマカロン、洋梨のマカロン

「りんごのマカロン」は、りんごコンポートが入った爽やかな果実感を感じるマカロンです。「洋梨のマカロン」は、濃厚なチョコレートガナッシュにほのかに香る洋梨コンポートを合わせ、大人な味わいにまとめました。



・かぼちゃのレーズンサンド、ショコラマロン

「かぼちゃのレーズンサンド」は、マール酒漬けしたレーズンをかぼちゃクリームではさんだ満足度の高い一品です。イガに包まれた栗を再現した「ショコラマロン」は、チョコレートビスキュイの中に濃厚なマロンクリームが入っています。

高橋果樹園の完熟ブルーベリーを使用したホテルメイドのスコーン



・スコーン ～完熟ブルーベリージャムとマスカルポーネ～

スコーンは、サクッとした外側と、しっとりとした内側の食感が絶妙なバランスになるよう焼き上げました。高橋果樹園の完熟ブルーベリーを使用したホテルメイドのジャムとマスカルポーネをつけてお召し上がりください。より上質なティータイムをお過ごしいただけます。

日本の収穫祭「お月見」をテーマにしたセイボリー4種



・(奥から)KURIごはん、ぶどうとトマトのカプレーゼ、ミニお月見バーガー、合鴨と大学芋のプロシエツト

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、ジャスミン米を栗とともに炊きあげた洋風の「KURIごはん」や、フレッシュで爽やかな「ぶどうとトマトのカプレーゼ」、うずらの卵でミニチュアに作られた「ミニお月見バーガー」、大学芋の食感と甘さが絶妙な「合鴨と大学芋のプロシエツト」の4品です。

秋の食材をふんだんに使用したセイボリーは、ボリュームがありながらさっぱりと召し上がれるので、スイーツの箸休めにぴったりです。

アフタヌーンティー限定のドリンク3種を含むフリーフロー



・(左から)焼栗ラテ、紫芋ミルクティー、お月見ソーダ

エスプレッソの苦味がほどよく調和した「焼栗ラテ」、紫芋の優しい甘さを感じる「紫芋ミルクティー」、パイナップルジュースの丸氷をお月さまに見立てた「お月見ソーダ」の3種は本アフタヌーンティー限定のスペシャルドリンクです。

スイーツやセイボリーに合うようにデザインし、甘さ控えめな味わいに仕上がりました。

その他にも、コーヒーや紅茶など豊富なドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。

「実りの秋のアフタヌーンティー」概要

- 【期 間】 2023年9月15日(金)～11月30日(木)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 ￥5,800 ※料金はサービス料10%と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) ※ご利用日時の2日前までにご予約ください。
- 【メニュー】
- <スイーツ>
うさぎのフルーツ大福、採れたてスイートポテト、3種のモンブラン(紫芋・かぼちゃ・栗)、ぶどうのジュレとヨーグルトパンナコッタ、2種のムース(青りんご・赤りんご)、りんごのマカロン、洋梨のマカロン、かぼちゃのレーズンサンド、ショコラマロン、スコーン ～完熟ブルーベリージャムとマスカルポーネ～
- <セイボリー>
KURIごはん、ぶどうとトマトのカプレーゼ、ミニお月見バーガー、合鴨と大学芋のプロシエト
- <ドリンク>
スペシャルドリンク3種 焼栗ラテ(ホット)、紫芋ミルクティー(アイス)、お月見ソーダ(アイス)
上記を含むフリーフロー(120分制・30分前L.O.)

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「カフェ」 T 03 3348 1234 (代表)

オンライン <https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>

【公式サイト】

ホームページ: <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram : <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

Twitter : <https://twitter.com/HyattRegencyTyo>



< 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。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 広報担当

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

tokyo.regency.hyatt.jp