

## 高さ約40cmのクリスマスツリーや クリスマスイブの家をモチーフにしたケーキが新登場 ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ

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)では、2023年10月6日(金)より、4種のクリスマスケーキの予約を開始します。



＜ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ 4種 イメージ＞

ホテルならではの上品な味わいと可愛らしい見た目で、毎年ご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。アフターコロナでのホリデーシーズン到来となる今年は、「解放感」をテーマに、今までにない自由な発想でパティシエが作り上げた新作2種をご用意しました。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一の新作「ノエル・ブラン」は、純白のクリスマスツリーをモチーフにした高さ約40cmのケーキです。フレッシュないちご、メロン、マンゴーをふんだんに使用した3種のショートケーキに、シャンティクリームでモミの葉を絞って仕上げました。幹はホットチョコレートでもお楽しみいただけます。

もう一つの新作は、ワクワク感に包まれた、クリスマスイブの夜の家をイメージした「メゾン・ド・ノエル」。ホワイトチョコレートのお家の中には、クリスマスツリーの飾り付けをモチーフにしたムースケーキが隠れています。お子さまがいるご家庭や、ご友人同士のクリスマスパーティーを楽しく演出するクリスマスケーキです。

また、イタリアの高級ショコラブランド DOMORI(ドモーリ)社のショコラを贅沢に使用したチョコレートケーキはデコレーションを刷新し、より洗練されたデザインに仕上げました。毎年人気の「ルドルフ」も、トナカイの可愛らしい見た目はそのままに、今年は装い新たにサンタの帽子を被って再登場です。

ハイアット リージェンシー 東京のケーキとともに、思い出に残る素敵なクリスマスをお過ごしください。



＜「ノエル・ブラン」イメージ＞  
（高さ約40cm 最大直径約19cm）



＜「ノエル・ブラン」断面のイメージ＞

新作「ノエル・ブラン」は真っ白な雪をまとった大きなモミの木をイメージした、高さ約40cmのクリスマスケーキです。

いちご、メロン、マンゴーのショートケーキを3段に重ねあげ、モミの枝葉は一枚一枚丁寧にシャンティクリームを絞って表現しました。

ショートケーキは、はちみつを使用してしっとりときめ細かにスポンジを焼きあげています。厚切りのスポンジが、北海道産生クリームを贅沢に使用したシャンティクリームと合わさることで、口の中でとろけるような食感をお楽しみいただけます。

シンプルだからこそ、素材のバランスと美味しさを追求した「ノエル・ブラン」は今年のクリスマスを印象的に演出する洗練された逸品です。



＜ホットチョコレートのイメージ＞

ツリーの幹の部分はチョコレート。添えられたシナモンやスターアニスと共にホットチョコレートにアレンジして、ゆっくりと温まるひとときをお過ごしいただくのもおすすめです。

ご家族やご友人など、より多くの大切な方と一緒に、クリスマスの余韻を少しでも長く味わっていただきたいという佐藤の想いが込められています。



<「メゾン・ド・ノエル」イメージ> (家:縦約25cm×横約20cm ケーキ:直径約15cm)

「メゾン・ド・ノエル」は、ワクワク感に包まれたクリスマス夜の家のイメージした、パストリーシェフ 田中宣行による、繊細な技術が際立つクリスマスケーキです。

雪が降り積もるお家は、ホワイトチョコレートで作られています。外窓から覗くと、家の中にはオーナメントやプレゼントボックスなどの、クリスマスツリーの飾り付けが盛りだくさんのホールケーキが見えます。

ホールケーキは、甘酸っぱいいちごのコンポートが入ったジュレとアーモンドビスキュイ、ピスタチオブリュレをホワイトチョコレートとバニラのムースで包み込みました。ショートケーキのようなコク深い味わいの中に、ピスタチオの香りがアクセント。

ケーキの上にはレモンとマスカルポーネのムースで作ったオーナメントや、いちごムースをチョコレートでコーティングしたプレゼントボックスを飾りました。

お家を開けると中からケーキが現れる、ワクワクするような体験を、ぜひご家族やご友人とご一緒にお楽しみください。

## ノエル・ショコラ

¥6, 500



<「ノエル・ショコラ」イメージ> (直径約16cm)

一口味わうごとにショコラの奥深く、ビターな味わいをご堪能いただける「ノエル・ショコラ」は、大切な人と過ごすクリスマスにピッタリな大人のクリスマスケーキです。

イタリアの高級ショコラブランド DOMORI(ドモーリ)社のショコラをふんだんに使用し、濃厚なガナッシュと口どけの良いショコラクレム、ショコラビスキュイ、サクサクとした食感のクリスティアンという、味わいも食感も異なる4層を、さらにチョコレートムースで包み込みました。

また、佐藤のスペシャリテであるショコラマカロンを煌びやかなクリスマス仕様にアレンジして添えています。



<「ルドルフ」イメージ> (縦約8.5cm × 横約27.5cm)

お子様から大人まで幅広い世代から毎年人気を集めている「ルドルフ」は、装いを新たにサンタ帽を被って再登場です。

見た目の可愛らしさはもちろんのこと、濃厚ながらも口どけの良いヘーゼルナッツとチョコレートのクリームやプラリネムースの本格的な味わいをお楽しみいただけます。

深々と雪が降る山を走り抜ける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ました。身を寄せあうトナカイたちは、クリスマスの食卓に幸せのプレゼントをお届けします。

## ■クリスマスケーキ 概要

【ご予約期間】 2023年10月6日(金)～12月20日(水)午前10時

\* お渡し日時のご変更は、12月20日(水)午前10時までにお問い合わせいたします。

【お渡し期間】 2023年12月23日(土)～25日(月) 11:00～18:00

【ご予約方法】 お電話「レストラン総合案内」T 03 3348 1234(代表) または オンライン予約

オンライン予約URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>

カテゴリー: クリスマスをお選びください(10月6日午前10時より設置いたします)。

【お渡し場所】 ロビーフロア(2階)に特設カウンターを設置いたします。

\* 画像はイメージです。

\* 料金は消費税が含まれたお支払い金額です。

ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない、伝統的なブレッド「シュトレン」。7種のドライフルーツやナッツを、グランマルニエ、ラム酒、ブランデーに2か月以上漬け込みじっくり寝かせて焼き上げています。今年はホテルの伝統的なシュトレンをホワイトチョコレートでコーティングすることで、さらにも見た目も味わいも贅沢な仕上がりになりました。

また、クルミやアーモンドに加え、うぐいす豆や小豆などの和素材を抹茶の生地練りに練りこみ焼きあげた和テイストの「抹茶シュトレン」も同時に販売いたします。



<左:「ホワイトシュトレン」イメージ  
右:「抹茶シュトレン」イメージ>

【ご予約期間】 2023年10月6日(金)～12月22日(金)  
\* お渡し日時のご変更は、3日前までにお願いいたします。

【お渡し期間】 2023年12月1日(金)～25日(月) 11:00～18:00

【ご予約方法】 お電話「レストラン総合案内」T 03 3348 1234(代表) または オンライン予約  
オンライン予約URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>  
カテゴリー: クリスマスをお選びください(10月6日午前10時より設置いたします)。

【お渡し場所】 2023年12月1日(金)～22日(金) は「カフェ」(ロビーフロア・2階)にて。  
2023年12月23日(土)～25日(月) はロビーフロア(2階)に特設カウンターを設置いたします。

\* 画像はイメージです。

\* 料金は消費税が含まれたお支払い金額です(送料別)。

#### 【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「レストラン総合案内」 T 03 3348 1234 (代表)

#### 【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。スペシャルティ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 広報担当

T 03 5321 3523(直通) E [proffice@hyattregencytokyo.com](mailto:proffice@hyattregencytokyo.com)

[tokyo.regency.hyatt.jp](http://tokyo.regency.hyatt.jp)