

クリスマスホリデーを彩る限定コースメニューを提供 ハイアットリージェンシー 東京のクリスマス 毎年好評のクリスマスケーキも予約受付中

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、ご家族やご友人、大切な方々とのクリスマスホリデーをより華やかに彩る限定メニューやクリスマスケーキをご提供します。



中国料理「翡翠宮」
クリスマスディナーコース



「カフェ」
クリスマスディナーコース



クリスマスケーキ
「ノエル・ショコラ」

クリスマス限定メニュー

中国料理「翡翠宮」とオールデイダイニング「カフェ」にて、12月23日(土)～25日(月)限定のクリスマス特別メニューを提供します。味も見た目もお楽しみいただける品々をご用意しておりますので、お好みやご利用シーンにあわせて素敵なクリスマスホリデーをお過ごしください。

■ 中国料理「翡翠宮」(1F)

中国料理の冬の風物詩である上海蟹や、オマール海老・あわびなどの高級食材を使用したクリスマス特別コースをご用意しました。スパイスを揉みこみ、低温調理でしっとりと焼き上げた「アンガス牛のスパイス焼き」や、栄養価の高いあわびの肝をソースに使用し、色鮮やかな翡翠色に仕上げた「あわびの翡翠リゾット 肝ソース」など、目にも美しいコース料理を是非ご堪能ください。

【 期 間 】

2023年12月23日(土)～25日(月) 11:30～15:00(L.O. 14:00)/17:30～21:00(L.O. 20:00)

【ご予約方法】 お電話 T 03 3348 1234 (代表)またはオンライン予約

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

【メニュー詳細】

「聖誕大餐(せいたんたいさん)」 1名様 ¥11,000 (13,310) ※2名様より承ります。

アミューズ盛り合わせ/前菜盛り合わせ/上海蟹入りあんかけ茶碗蒸し/オマール海老のチリソース/アンガス牛のスパイス焼き/あわびの翡翠リゾット 肝ソース/デザート盛り合わせ

■ 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

「カフェ」の人気メニューであるローストビーフの食べ放題が付いた「クリスマスプレミアムランチ」と、アミューズから始まり、オマール海老本来の素材の味を生かした「オマール海老のグリエ」やフレッシュな黒トリュフを使用したカルボナーラなど計7品の「クリスマスディナーコース」をご用意しました。

【 期 間 】 2023年12月23日(土)～25日(月)

ランチ : 12:00～15:00(L.O. 14:30)

ディナー : 17:00～21:00(L.O. 20:00)

【ご予約方法】 お電話 T 03 3348 1234 (代表)またはオンライン予約

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

【メニュー詳細】

「クリスマスプレミアムランチ」

1名様 ¥5,000(6,050)

オードブルbuffet/シェフの一皿/ローストビーフ/デザート/コーヒーまたは紅茶

※メイン料理のローストビーフは何度でもお召し上がりいただけます。(120分制・30分前ラストオーダー)

ワクワクして気分が高揚するクリスマスにふさわしいプレミアムランチです。



<「カフェ」クリスマスプレミアムランチ>

「クリスマスディナーコース」

1名様 ¥14,000(16,940)

アミューズ/ホタテ貝のベネディクト キャビア添え/黒トリュフのカルボナーラ/オマール海老のグリエ ハーブバター/牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース/キャレドノエル/マカロン

大切な人と過ごすクリスマスの夜にぴったりなワンランク上のディナーコースです。



<「カフェ」クリスマスディナーコース>

ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ

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。ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が織り成すスペシャリテ「ノエル・ショコラ」と、毎年人気の「ルドルフ」のご予約を好評受付中です。

■【予約商品】ノエル・ショコラ ¥6,500

イタリアの高級ショコラブランド DOMORI(ドモーリ)社のショコラを使用した「ノエル・ショコラ」は、一口味わうごとにショコラの奥深く、ビターな味わいをお楽しみいただける、お酒とのペアリングにもおすすめな大人のクリスマスケーキです。

(直径約16cm ※直径12cmのケーキ外周にビスキュイとショコラを巻いています。)



<ノエル・ショコラ>

■【予約商品】ルドルフ ¥6,500

サンタ帽を被ったトナカイのクリスマスケーキです。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ることから、お子さまから大人まで幅広い世代に人気です。

(縦約8.5cm × 横約27.5cm)



<ルドルフ>

【ご予約期間】2023年12月20日(水) 午前10時まで

【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/>

【お渡し場所】ロビーフロア(2階)に特設カウンターを設置します。

■ カットケーキ各種 ¥700~

12月23日(土)~25日(月)の期間、ロビーフロア特設カウンターにて、数量限定で、プチケーキ4種とアントルメ1種を販売します。ご予約不要です。

【販売期間】

12月23日(土)~25日(月) 11:00~18:00
※予約不可、売り切れ次第終了となります。

【ケーキ詳細】モンブラン、アンブロヤ、ショコラフ
レーズトンカ、フォレノワール、チョコレートケーキ



<カットケーキ各種>

ホワイトシュトレン/抹茶シュトレン

各 ¥3,564



■ ホワイトシュトレン

洋酒に漬け込んだドライフルーツとナッツを一緒に練り込み、じっくり寝かせて焼き上げた後にホワイトチョコレートコーティングをほどこしました。

■ 抹茶シュトレン

うぐいす豆や小豆などの和素材を抹茶の生地練り込み、渋皮マロンをまるごと忍ばせて焼き上げた和テイストのシュトレンです。

<「ホワイトシュトレン/抹茶シュトレン」イメージ>

【ご予約期間】2023年12月20日(水) 午前10時まで

【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/>

【お渡し場所】「カフェ」(ロビーフロア・2F)

※ 12月23日(土)~25日(月)の期間はロビーフロア特設カウンターでのお渡しです。

クリスマスツリー&イルミネーション

(アトリウムロビー・ホテル外周)



<昨年度の様子>

壮麗なシャンデリアが輝く天井高28mのアトリウムロビーには、高さ約5mのクリスマスツリーが登場します。SDGsの取り組みの一環として、衛生対策で使用していたアクリルパネルを一部オーナメントに再利用しています。

また、ホテルの外周には約6万個のLED電球がシャンパンゴールドに輝く「光の海」が幻想的な世界を演出します。

お食事とともに、クリスマスシーズンならではの撮影スポットとして是非お立ち寄りください。

【実施期間】 2023年 11月 8日(水)～ 12月 25日(月)

* イルミネーションは2024年1月下旬までの設置予定です。

【点灯時間】 アトリウムロビー : 終日

ホテル外周エリア : 日没～ 2:00 (深夜)

- * 画像はイメージです。
- * 仕入れ状況によりメニューは変更になる可能性があります。
- * ()内の料金は消費税とサービス料10%が含まれたお支払い金額です。
- * クリスマスケーキおよびシュトレン各種の料金は消費税が含まれたお支払い金額です。

【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>



ハイアットリージェンシー東京は、世界69ヶ国でホテルを展開するハイアットホテルズアンドリゾーツの日本初のホテルとして1980年9月15日に開業しました。ロビー階から8階までが吹き抜けのアトリウムロビーには、約11万5千個のswarovski®・クリスタルを使用した3基のシャンデリアが設置され、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。洗練された北京・上海料理をお楽しみいただける中国料理「翡翠宮」、朝食からディナーまで豊富なメニューを提供する「カフェ」、伝統の日本料理や寿司・鉄板焼きを味わえる「新宿なだ万」、そしてホテル開業より続く重厚な雰囲気のあるバー「オールドヴィー」を揃え、お客様のお越しをお待ちしております。東京の中心・大都会にいなながらも四季折々の眺めが楽しめる寛ぎの空間と伝統に培われた確かなサービスで、常にお客様の期待を超えるホテルであるために革新を続けています。

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 広報担当

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

tokyo.regency.hyatt.jp