



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年12月15日

## 多彩な18種のラインアップが織りなす至福のアフタヌーンティー 「ストロベリーコレクション」2024年1月15日(月)販売開始 ～ アルコールを含むフリーフローでハイティーにも ～

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:角田直之)の「カフェ」では、時期を迎えるいちごをふんだんに使用した華やかなスイーツと、バリエーション豊かなセイボリーを楽しめる「ストロベリーコレクション」を、2024年1月15日(月)から3月31日(日)までの期間限定で提供します。



「ストロベリーコレクション」イメージ

今季のアフタヌーンティー「ストロベリーコレクション」は、時期を迎えるいちごの美味しさを引き立てたスイーツと、多彩なミニチュアサイズのセイボリー、「いちごミルククリームパン」の全18種類からなる、華やかで盛りだくさんなラインアップです。色鮮やかないちごの「ウェルカムドリンク」をはじめ、限定のオリジナルドリンクとアルコールを含むドリンクをフリーフローでハイティーとしてもお楽しみいただけます。

2024年で「カフェ」は15周年を迎えます。毎年ご好評いただいているいちごアフタヌーンティーを、より幅広いシーンでお楽しみいただきたいというシェフの想いのもと、「ストロベリーコレクション」を企画しました。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が贈るスイーツは、今が時期のいちごの美味しさを心ゆくまでご堪能いただけるよう、一つひとつのスイーツにアクセントを加え贅沢な味わいに仕上げました。いちごをたっぷり味わえる「15(いち・ご)グラスショートケーキ」と「いちごのフレジエ」には、甘みと酸味のバランスが良く芳醇な味わいが特徴の茨城県村田農園産の「村田さん家のいちご」を使用しました。

セイボリーは、和と洋を掛け合わせた「生ハムボール」、コク深い「キッシュロレーヌ」、サクサク食感が楽しい「クロックムッシュ」など、計9種類を一口サイズでお楽しみいただけます。

また、15周年を記念してホテルメイドのマドレーヌとストロベリーティーをセットにしたギブアウェイもご用意  
しました。ご自宅でもぜひ「ストロベリーコレクション」の余韻をご堪能ください。

## 色鮮やかないちごを豊富な味わいで楽しむスイーツ



### ・15(いち・ご)グラスショートケーキ

芳醇な味わいの「村田さん家のいちご」を使用した「15(いち・ご)グラスショートケーキ」。しっとり焼き上げたはちみつ入りのスポンジに、コクのある北海道産のフレッシュクリームと、いちごの美味しさをぎゅっと凝縮したいちごのコンフィを重ね、グラス仕立てにアレンジして「カフェ」15周年を彩ります。定番ながらも上質な味わいを堪能できるシェフ自慢の逸品です。



### ・いちごのフレジエ

「村田さん家のいちご」をまるごと使った「いちごのフレジエ」。軽やかで上品な甘みを追求したシェフこだわりのバタークリームと、甘酸っぱいフレッシュいちごの果汁が絶妙にマッチした贅沢な味わいです。カットされたフレジエの断面も美しく、思わず写真に収めたくなるスイーツです。



### ・いちごのムース

つや感のある可愛らしい「いちごのムース」。なめらかな口どけのいちごムースの中から、甘酸っぱいいちごソースがとろけ出ること味の変化を楽しめます。ムースの下に隠れたサブレのサクサク食感もアクセントを加えます。



### ・いちごのマカロン

バレンタイン、ホワイトデーシーズンにもぴったりなハート型の「いちごのマカロン」。シェフのスペシャリテでもあるマカロンに時期のいちごを掛け合わせた一品です。しっとりとした食感のマカロンの中に、いちご風味のショコラガナッシュをサンドしました。甘酸っぱいいちごと濃厚で奥深い甘さのショコラガナッシュのハーモニーをご堪能ください。



#### ・いちごのショコラタルト

フレッシュいちごをトッピングした「いちごのショコラタルト」。アーモンドクリームを詰めてさっくり焼き上げたショコラタルトにカスタードクリームを重ね、ショコラガナッシュを忍ばせて華やかさを演出しました。甘酸っぱいフレッシュいちごと、丁寧に重ねられた3層とが織りなすハーモニーが味わい深い一品です。



#### ・ベリーエクレア

やわらかいシュー生地に詰めたコク深いカスタードクリームと、甘酸っぱいらズベリージャムの味わいがマッチした「ベリーエクレア」。トップにパリッと食感が楽しいチョコプレートと甘酸っぱいらズベリーをトッピングすることで、ワンランク上の贅沢な味わいを醸し出します。



#### ・大三萬年堂のあんこ いちご大福

ほんのりとしたやさしい甘さの大三萬年堂の秘伝のあんこと、口いっぱい広がる1粒のフレッシュいちごの甘酸っぱい果汁との組み合わせが絶妙です。



#### ・いちごのロリポップ

パリッとはじけるチョコレートの食感が楽しめる「いちごのロリポップ」。食べた瞬間にとろけ出すピスタチオクリームの中に、ほのかにローズが香るストロベリージュレを忍ばせた、シェフが工夫を凝らした一品です。洗練された味わいをぜひご堪能ください。

## ハイティーにもマッチする彩り豊かなセイボリー



(左から)クロックムッシュ、トマトファルシー、キッシュロレーヌ、生ハムボール、ガーリックシュリンプ、スモークサーモンボール、サラダロール、グジェール、ホタテ貝のカナッペ

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、洋風の味わいにアレンジした「生ハムボール」、サクッリ食感の「クロックムッシュ」やカリッと揚げた「ガーリックシュリンプ」、シュー生地にはサーモンムースをサンドした「グジェール」など、ミニチュアサイズで9種類もの豊富な味わいをお楽しみいただけるラインアップです。お酒と共にお召し上がりいただくアペタイザーとして、少し遅めのランチや夕方からのハイティーにもお楽しみいただけます。

## 人気メニューを一口サイズで楽しめる「いちごミルククリームパン」



口当たり軽やかないちごミルククリームとフレッシュいちごをサンドしたクリームパンです。これまで季節ごとに販売していたクリームパンシリーズの中でも、特に人気の高かったいちごのクリームパンを可愛い一口サイズにアレンジしました。

## オリジナルドリンクとアルコールを含むフリーフロー



色鮮やかな「ウェルカムドリンク」は、いちごソースをトニックで割ったすっきりとした味わいで、「ストロベリーコレクション」のスタートを華やかに彩ります。いちごとバナナ、ミルクを掛け合わせたフローズドリンク「いちごスムージー」は、フルーツの甘みを引き立てたすっきりとした味わいです。スイーツに合わせて可愛いピンク色に仕上げた「いちごラテ」は、甘さをおさえてさっぱりとした風味でスイーツにもセイボリーにも良く合います。

その他、コーヒーや、ストロベリーティーをはじめとする紅茶に加え、スパークリングワインやビールなどのアルコールをフリーフローで提供します。

## ギブアウェイ「マドレーヌとストロベリーティーのセット」でご自宅でも優雅なひとときを



「カフェ」15周年を記念して、マドレーヌとストロベリーティーをセットにしたギブアウェイをご用意しました。しっとり焼き上げ、いちご風味のチョコレートでコーティングしたマドレーヌは、中に甘酸っぱいいちごジャムを忍ばせました。ぜひ、ご自宅でも優雅なティータイム「ストロベリーコレクション」の続きをお楽しみください。

## 「ストロベリーコレクション」概要

- 【期 間】 2024年1月15日(月)～3月31日(日)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 ￥7,000 ※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】 14:30～18:00(入店時間) ※ご利用日の2日前の15時までにご予約ください。
- 【メニュー】
- <スイーツ>  
15(いち・ご)グラスショートケーキ、いちごのフレジェ、いちごのムース、いちごのマカロン、いちごのショコラタルト、ベリーエクレア、大三萬年堂のあんこ いちご大福、いちごのロリポップ、いちごミルククリームパン
- <セイボリー>  
クロックムッシュ、トマトファルシー、キッシュロレーヌ、生ハムボール、ガーリックシュリンプ、スモークサーモンボール、サラダロール、グジェール、ホタテ貝のカナッペ
- <ドリンク>  
ウェルカムドリンク  
オリジナルドリンク2種:いちごラテ(ホット)、いちごスムージー(アイス)  
コーヒー、紅茶各種 :ストロベリーティーなど  
アルコール4種 :スパークリングワイン、赤・白ワイン、ビール  
上記を含むフリーフロー(120分制・30分前ラストオーダー)

※画像はイメージです。仕入れ状況により産地、メニューは変更になる可能性がございます。

### 【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/>

X : <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。



#### < 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](mailto:proffice@hyattregencytokyo.com)

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