



HYATT  
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年11月6日

## ハイアット リージェンシー 東京

### 「クリスマスアフタヌーンティー」12月1日（火）より販売開始

～クリスマス限定のスイーツ・セイボリー・ドリンクで彩る華やかなホリデーシーズン～

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、マネージングダイレクター総支配人：クラウス・ペダーセン）の「カフェ」では、贅沢なスイーツや特別なセイボリーで、クリスマスの華やかな雰囲気を楽しめる「クリスマスアフタヌーンティー」を2024年12月1日（日）から12月25日（水）までの期間限定で提供します。



「クリスマスアフタヌーンティー」は、クリスマスモチーフを象った目にも楽しいスイーツ12種に加え、シトールを始めたホリデーシーズンならではの世界の焼き菓子4種、クリスマスディナーの要素を取り入れた充実のセイボリー4種、季節限定のドリンク2種を含むフリーロードリンクを堪能できる贅沢なアフタヌーンティーです。

リースに見立てたお皿に盛り付けられたスイーツは、もみの木をモチーフにピスタチオのガナッシュと苺が華やかな彩りを添え、クリスマス気分を一層引き立てます。リースの中には、クリスマスに欠かせないサンタクロスやクリスマスツリー、トナカイなどをモチーフにしたスイーツが並び、上品な味わいととも季節感あふれる特別な時間を過ごいただけます。

## 【冬の甘い贈り物 クリスマススイーツ 8種】



### ・ライチと苺のベリーヌ

苺のコンフィに、ライチのムース、ラズベリーのジュレを重ねた「ライチと苺のベリーヌ」は、華やかなクリスマスの味わいを閉じ込めた一品です。グラスの上には薄いサブレの上にピスタチオのガナッシュを絞り、クリスマスツリーを表現しました。星やベルに見立てたチョコレートと甘酸っぱいグロゼイユで彩りを添えています。ライチの爽やかさとベリーの甘酸っぱさ、滑らかなクリームとのコントラストが食感だけでなく、視覚にも楽しいグラスデザートです。



### ・ピスタチオクリームのパリプレスト

パリプレストはリング状に焼いたシュー生地クリームを詰め込んだフランスの伝統的なお菓子です。クリスマスイメージして緑のピスタチオクリームをギュッと詰めこみ、苺をサンドしました。またトップは、ホワイトチョコディスクにラズベリーとアラザンでホリデーシーズンならではのデザインに仕上げました。濃厚なピスタチオクリームにみずみずしい苺の香りが広がります。



### ・苺のショートケーキ

「Noel（ノエル）」のピックが飾られた苺のショートケーキは、ハイアットリージェンシー東京の限定クリスマスケーキ「ノエル・ネイジュ」のミニサイズ版です。シャンティクリームと、味のバランスがよいフレッシュないちごを贅沢に使用しています。



### ・ルドルフ / ミルクチョコレートとナッツのムース

ハイアットリージェンシー東京の定番クリスマスケーキ「ルドルフ」の1頭仕立てです。真っ赤なお鼻のトナカイをモチーフにしたこの一品は、頭の部分をなめらかなミルクチョコレートムースで作り、胴体をココアのサブレ、プラリネのムース、ヘーゼルナッツとチョコレートのクリームで作り、全体をチョコレートでコーティングしました。一口目から濃厚なチョコレートの味わいがとろけるように広がる贅沢なムースケーキで、クリスマス気分を一層盛り上げます。



### ・雪だるまマカロン（バニラ）

サクサクのマカロン生地で、風味豊かなバニラクリームをサンドし、ホワイトチョコレートでコーティングしました。チョコレートでできた赤い帽子をかぶる雪だるまが、テーブル上のクリスマスに一層の賑わいを添えます。



#### ・ベル / アールグレイとマスカルポーネのムース

ハイアットリージェンシー 東京の限定クリスマスケーキ「クローシュ・ド・ノエル」で使用しているムースケーキのミニサイズ版です。香り高いアールグレイのムースの中には、甘酸っぱいラズベリージャムを入れることで、フルーツの酸味が爽やかさを引き立てます。外側は、チョコレートでコーティングし、食感と風味に深みを加えました。さらに、トップにはハート形のチョコレート添え、ボトムにはサクサクとしたサブレを使用し、食感にアクセントを加えます。



#### ・サンタ / 苺のムースとトンカ風味のガナッシュ

サンタクロースのお腹をモチーフにしたユニークなデザインが特徴のケーキは、チョコサブレに乗ったフレッシュな苺のムースの中に、バニラのような甘い香りが特徴のトンカ豆のガナッシュで仕上げました。クリスマスならではのシーンを表現した、思わず笑顔がこぼれる一品です。



#### ・ショコラマカロン

イタリアの高級ブランド、ドモーリ社のフェアトレードチョコレートを使用した贅沢なマカロンです。サクサクとしたマカロン生地、濃厚で滑らかなチョコレートガナッシュが挟まれ、一口ごとにリッチなカカオの風味が口の中で広がります。ドモーリ社のチョコレートは、丁寧に選ばれたカカオ豆から作られ、その上品な甘さとビターな深みが特徴です。

#### 【世界の焼き菓子 4 種】



左から時計回りで、「パンデピス」、「シュトーレン」、  
「クロカン」「プレーンスコーン」

焼き菓子には、世界のクリスマスの食卓を思わせる発酵焼き菓子 4 種を盛り合わせました。バニラとレモンが香るイギリスの伝統焼き菓子スコーン、その名もフランス語で「スパイスのパン」という意味を持つスパイス香る「パンデピス」、ドイツのクリスマスには欠かせない 7 種のフルーツを使用した「シュトーレン」、また、ツリーの形をしたフランスの伝統菓子「クロカン」はどれもシンプルでありながら風味が豊かなのが特徴です。特にクロカンは、お好みで、ご自身のクリスマスツリーを飾るかのように、デザートプレートのピスタチオのシャンティや苺とともにお召し上がりいただくこともおすすめです。

#### 【コース料理のようなクリスマスセイボリー4 種】

温かい料理と冷たい料理がバランスよく取り入れられたセイボリーは、クリスマスディナーを思わせる 4 種をご用意しました。白と緑のコントラストが冬の雪景色を思わせる「真鯛のハーブアングリーズ」は、白ワインソースが魚の旨味を引き立て、トマトソースとイタリアンパセリの彩りがクリスマスの華やかさを演出します。「チキンの赤ワイン煮込み」は、チキンを深みのある赤ワインソースでじっくりと煮込み、星形の人参で彩りを添えました。「ミートパイ」は、スパイスの効いたポークが香ばしいパイ生地包まれ、心温まるホリデーらしい風味を楽しめる一品です。「サーモンのサラダロール キャビア添え」は、さっぱりとしたサラダ感覚で箸休めに最適な軽やかな一品で、キャビアがクリスマスの贅沢さをさらに引き立てます。コース料理を意識したセイボリーが加わることで、満足度の高いクリスマスならではのアフタヌーンティーが完成します。



左から時計回りで、「真鯛のハーブアングレーズ」、「チキンの赤ワイン煮込み」、「ミートパイ」、「サーモンのサラダロール キャビア添え」

**【クリスマスアフタヌーンティー限定のドリンク 2 種を含むフリーフロー】**



左から、「雪いちご」、「クランベリーレモンスカッシュ」

ふわふわのミルクフォームが降り積もる雪を思わせる「雪いちご」は、いちごのピュレを使用した、濃厚イチゴミルクのアイスドリンクです。金箔を添えて、フェスティブ感のある仕上がりになりました。クリスマスオーナメントのようなブルーベリーとラズベリーがグラスに浮かぶ「クランベリーレモンスカッシュ」は、鮮やかな色合いがクリスマスらしい、さっぱりとしたドリンクです。クランベリーシロップとレモン果汁をソーダで割った、爽やかな風味が特徴です。

その他、コーヒーや紅茶など豊富なドリンクメニューからお好きなドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。



「苺のショートケーキ」「ルドルフ」「ベル」「ショコラマカロン」は、ハイアットリージェンシー 東京の 2024 年クリスマスケーキをミニサイズにしたスイーツです。ホテルならではの上品な味わいと愛らしいビジュアルで、毎年ご好評いただいているこれらのケーキを、クリスマスアフタヌーンティーで一度にお楽しみいただけます。また、クリスマスの伝統菓子である「シュトーレン」は、オンライン販売も実施しており、ご自宅でも特別なクリスマスのひとときをお過ごしいただけます。

オンラインショップ：<https://hyattregencytokyo-shop.com/>

## 【「クリスマスアフタヌーンティー」概要】

期 間：2024年12月1日（日）～12月25日（水）

場 所：「カフェ」 ※改装工事に伴い「スカイルーム」（28F）にて代替営業となります。  
期間中、営業場所が変更となる場合がございます。

料 金：8,500円（サービス料10%・税金込み）

提 供 時 間：13:30～19:00（入店時間） ※ご利用の前日12時までに要予約

メ ニ ュ ー：〈スイーツ〉苺のショートケーキ、サンタ / 苺のムースとトンカ風味のガナッシュ、ピスタチオクリームのパリブレ  
レスト、ルドルフ / ミルクチョコレートとナッツのムース、ライチと苺のベリーヌ、ベル / アルグレイとマスカ  
ルポーネのムース、雪だるまマカロン（バニラ）、ショコラマカロン、パンデピス、プレーンスコーン、シュトー  
レン、クロッカ

〈セイボリー〉サーモンのサラダロール キャビア添え、ミートパイ、真鯛のハーブアングレーズ、チキンの赤ワ  
イン煮込み

〈ドリンク〉オリジナルドリンク2種：雪いちご、クランベリーレモンスカッシュ

コーヒー、紅茶各種

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場合がございます。

## 【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「カフェ」 TEL：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・サダール・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「キューズヌ[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。

### 【ハイアット リージェンシー 東京について】

ハイアット リージェンシー 東京は、世界 78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。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から8階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11万5千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した3基のシャンデリアが設置されており、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。改装後全712室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小18の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

### 【ハイアット リージェンシーについて】

ハイアット リージェンシーは、世界40カ国以上で230軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは [hyattregency.com](http://hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、X/Twitter、Instagramで、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

#### 【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広報事務局（共同ピーアール内）

担当：樋口、南里

TEL：03-6264-2045 MAIL: [hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp)