

2025年7月25日

**【ハイアット リージェンシー 東京】**  
**ピエール・エルメ・パリ × ハイアット リージェンシー 東京**  
**第2弾アフタヌーンティーが登場**



ハイアット リージェンシー 東京（東京都新宿区）は、開業 45 周年を記念し、パティスリー界のピカソと言われるパティシエ、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティー第2弾を、2025年8月1日（金）から9月30日（火）までの期間限定で開催いたします。会場は、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きらめくロビーラウンジ「Nineteen Eighty Lounge & Bar」。2025年4月末にリニューアルを終えたばかりのロビーラウンジにて、特別なティータイムをお楽しみいただけます。

本アフタヌーンティーでは、ピエール・エルメ氏の『味覚・感性・歓喜の世界』を表現した芸術的なスイーツと、ホテルのセイボリーチームが手がける季節感あふれるセイボリーが共演。前半で当ホテルシェフによる趣向を凝らしたセイボリー5品をご堪能いただき、後半ではピエール・エルメ・パリの華やかなスイーツ 8品を贅沢にお楽しみいただける、二部構成の特別なスタイルでご提供いたします。

今回のサマーアフタヌーンティーでは、「フレッシュな夏」をイメージにセレクトされたケーキが一堂に集結いたします。“モロッコを彷彿させる味覚を作ろう”というピエール・エルメのアイデアから生み出された「ジャルダン ド ラトラス」をはじめ、常夏を思わせるライムとサラワクペッパー香るタルト「アカプルコ」や、甘酸っぱいパッションフルーツが絶妙な味わいの「モガドール」など、甘酸っぱいパッションフルーツの香りとともに、異国の夏へと誘うような味わいのケーキを取り揃えました。

セイボリーとケーキのそれぞれの魅力を最大限に引き立てながら、夏らしい味わいを堪能できる唯一無二のアフタヌーンティー体験をご提供します。

なお、8月1日からはご好評によりご利用枠を11時～17時（最終入店まで）と拡大し、より多くのお客様にゆったりとお楽しみいただけるようになりました。

高さ28メートル、8階吹き抜け空間に輝く、約11万5,000個のスワロフスキー®・クリスタルを用いた3基の壮麗なシャンデリアの下で、ピエール・エルメ・パリの代表的なスイーツと、今夏ここでしか出会えない特別なメニューが揃うアフタヌーンティーをお楽しみいただけます。

## ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるスイーツ ピックアップ紹介



### ミルフィユ ジャルダン ド ラトラス

モロッコの風を感じる、レモン・ハチミツ・オレンジの香りが織りなすミルフィユ。サクサクのパイと濃厚なクリームが絶妙に重なり、爽やかさと甘さのコントラストが楽しめます。



### エモーション エトネ

スプーンを深く差し入れて、全ての層を一緒に掬ってください。蠱惑的な香りを纏ったパイナップルやココナッツ、そこに爽やかな風味のバジルが巧みに加わり、フルーティな美味しさが口いっぱいに広がります。



### アカプルコ

ライムとサラワクペッパーによって至高の味に仕上がったパイナップル、それにさくさくした歯ごたえのパートサブレ。夢のコントラストを描く至福のタルトです。



### マカロン モガドール

印象深いミルクチョコレートと甘酸っぱいパッションフルーツの風味豊かな融合が、さくさくした歯ごたえと柔らかな食感を併せ持ったマカロン生地とうまくマッチしています。

【メニュー】

1<sup>ST</sup> COURSE 〈ハイアット リージェンシー 東京より 5品〉

- 東京都産トマトのジュレとラタトゥイユ
- カラスミと魚介のアヒージョ
- とうもろこしのパンナコッタ
- ポークカツのミニバーガー
- サラダニソワーズ

2<sup>ND</sup> COURSE 〈ピエール・エルメ・パリより 8品〉

- マカロンモガドール
- エモーションエトネ
- マホガニー
- ショコラ フルール ド プルニエ イスパハン
- スコーンオレンジュ
- フラッペ マカロン イスパハン
- アカプルコ
- ミルフィユ ジャルダン ド ラトラス

期 間： 2025年8月1日（金）～9月30日（火）  
場 所： 1F Nineteen Eighty Lounge & Bar  
時 間： 11：00～17：00（最終入店）  
11:00 / 11:30 / 12:00 / 12:30 / 13:00 / 13:30 / 14:00 / 14:30 / 15:00 /  
15:30 / 16:00 / 16:30 / 17:00  
※各回 90 分間のご利用となります。

料 金： ￥7,500  
￥10,500（シャンパン付き）  
￥11,000（6個入りマカロンのギフト付き）  
※いずれも税・サービス料込

予約サイト <https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve>

※前日 12 時までの事前予約制となります。

※お飲み物は、世界中の高級ホテルの客室、レストラン、ラウンジのアフタヌーンティーで採用されている、世界中から愛される英国紅茶ブランド「JIN TEA」より、お好みの紅茶（ポットサービス）またはコーヒー・カフェラテ・エスプレッソ・カプチーノ・日本茶などからお好きなだけお選びいただけます。

## 施設概要



名称：Nineteen Eighty Lounge & Bar

電話：03-3348-1234（ホテル代表）

場所：ハイアット リージェンシー 東京 ロビー2階

オープン日：2025年4月24日（木）

営業時間：朝食 8:00～11:00, ランチ/アフタヌーン 11:00～17:00, ディナー/  
バータイム 17:00～24:00

（※17時よりシグネチャーカクテル提供開始）

席数：80席

HP: <https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo>

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve>

### ピエール・エルメについて

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”（高級菓子）のノウハウ伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

1998年、自身のブランド「ピエール・エルメ・パリ」として、東京赤坂のホテルニューオータニ内に初出店し、2001年にはパリのボナパルト通りにもブティックをオープン。2007年、レジオン・ドヌール勲章シュヴァリエを受章。2016年、《世界のベストレストラン 50 アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。現在、国際的なプロ菓子職人協会「ルレ・デセール」の副会長、「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」の会長としても活躍している。

「ピエール・エルメ・パリ」は高名なコルベール委員会に所属し、パリ、ストラスブール、ニース、ロンドン、モナコ、ドーハ、東京、横浜、名古屋、神戸、京都、香港、バンコクなどに事業展開している。

<https://www.pierreherme.co.jp/>

### 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、ロビーに新設されたNineteen Eighty Lounge & Barをはじめとした、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。

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

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

X：<https://x.com/HyattRegencyTyo>



### 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ねる精神の証。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、くつろぎのひとつ、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](https://www.hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、X、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おります。

#### <本リリースに関するお問い合わせ>

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局 (担当: 川島、早乙女)  
Eメール: [HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com](mailto:HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com) 電話: (03) 6261-5733

#### 【ハイアット リージェンシー 東京 メディア関係者専用お問い合わせ先】

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  
TEL: 03 5321 3523 (直通) MAIL: [proffice@hyattregencytokyo.com](mailto:proffice@hyattregencytokyo.com)