

2025 年 9 月 1 日

【ハイアット リージェンシー 東京】
ピエール・エルメ・パリとのコラボレーション第三弾
秋の味覚を楽しむアフタヌーンティーを開催

ハイアット リージェンシー 東京は 2025 年 10 月 1 日（水）から 11 月 30 日（日）まで、「パティスリー界のピカソ」と称される世界的パティシエ、ピエール・エルメによる「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三弾を開催いたします。



このたび、新たなソーシャルハブとして誕生した「Nineteen Eighty Lounge & Bar」の開業を記念し、ピエール・エルメ・パリとコラボレーション第三弾のアフタヌーンティーを開催いたします。クラシカルな優雅さとモダンな感性を融合させた特別なアフタヌーンティーを期間限定でお届けいたします。

今回のテーマは、「秋の実り」。ホテルシェフによる繊細なセイボリー5 品と、ピエール・エルメ・パリの芸術的なスイーツ 7 品をご用意いたしました。栗やパンプキン、旬のフルーツやスパイスを巧みに取り入れ、秋ならではの豊かな味覚とともに心地よいひとときを演出します。

会場は、吹き抜けのアトリウムに約 11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが煌めく「Nineteen Eighty Lounge & Bar」。きらめく会場で、この季節ならではのアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションアフタヌーンティーの詳細は以下のとおりです。

秋を奏でるピエール・エルメ・パリの至極のスイーツ



スイーツは、鮮やかなオレンジと黒のコントラストが映えるパンプキンクリーム入りマカロン「ジャルダン ドトンヌ」、濃厚なヘーゼルナッツクリームを詰めたチョコレートシュー「オルフェオ」、洋梨とクリームを重ねたモンブラン風グラスデザート「エモーション オマージュ」などをご用意。さらに、イチジクとフランボワーズを合わせ、紅葉をイメージした繊細なチョコレートを飾った特別仕様のケーキ「イビサ」もご堪能いただけます。

季節のセイボリー



ホテルシェフが手掛ける季節のセイボリーを 5 品ご提供。旬の素材を使用し、秋らしい味わいを取り入れたアレンジで、スイーツとのバランスをお楽しみいただけます。

- | | | |
|---|----|--|
| 期 | 間： | 2025 年 10 月 1 日（水）～11 月 30 日（日） |
| 場 | 所： | 「Nineteen Eighty Lounge & Bar」（ロビー2 階） |
| 時 | 間： | 11：00～17：00（最終入店）/各回 90 分制
※各回 90 分間のご利用となります。 |
| 料 | 金： | お一人様 7,500 円 （税・サービス料込）
グラスシャンパン付 10,500 円
ピエール・エルメ・パリ マカロン 6 個入りギフト
ボックス付 11,000 円 |

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

※ご予約は前日 12:00 までをお願いいたします。

お飲み物は、世界中の高級ホテルやラウンジで愛される英国紅茶ブランド「JING TEA」をはじめ、コーヒー、カフェラテ、エスプレッソ、カプチーノ、日本茶などをフリーフローでお楽しみいただけます。

※メニューの詳細は別添の資料をご確認ください。



名 称：Nineteen Eighty Lounge & Bar

電話番号：03-3348-1234（ホテル代表）

所 在 地：ハイアット リージェンシー 東京 ロビー2 階

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ertime 17:00～23:00（カクテルタイムは 17:00～）

席数：80 席

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、1980 年 9 月 15 日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、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に位置しています。

ロビーから 8 階まで吹き抜けるアトリウムには、11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった 3 基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。

改装後の 712 室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質感・機能性を重視したデザイン。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・バー、大小 18 の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

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。そのホスピタリティの原点として、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 をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。

メディアお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局
（担当：早乙女、川島）

E-mail: HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com

TEL: 03-6261-5733

【別添資料】

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

マカロン ジャルダン ドトンヌ



パンプキンクリームを挟んだオレンジと黒のハロウィンカラーのマカロン。クリームの中のコーンの甘味と食感がアクセントのハロウィンらしい一品。

エモーション オマージュ



洋梨のコンポート、マロンポワレ、ビスキュイ、マロン風味シャンティクリーム、マロンクリームを5層に重ねたグラスデザート。ほっくりとした味わいのマロンを洋梨の爽やかさで上品に仕上げ、なめらかな食感と繊細な余韻が広がります。

シュー オルフェオ



ハロウィーンのお化けのようなフォルムのチョコレートのブラックシュー。濃厚なチョコレートと香ばしいヘーゼルナッツのプラリネクリームが口の中に広がり、一口ごとに深い味わいが楽しめます。

サラ



マロンのまろやかさに、パッションフルーツの酸味と抹茶のほろ苦さを重ねた繊細なケーキ。異なる素材が響き合い、優しいハーモニーを生み出します。

アンフィニマン プラリネ ノワゼット&カフェ



芳ばしいヘーゼルナッツと香り豊かなコーヒーのプラリネに、ビターなショコラクリームをまとわせた、奥行きのある味わい。

イビザ



イチジクの香りをまとったマスカルポーネクリームに、アーモンドビスキュイ、フランボワーズとイチジクのコンポートを重ねたケーキ。特別に紅葉を象ったチョコレートを添えて、秋の情景を華やかに表現しました。

スコーン アンフィニマン ショコラ



カカオの風味を生かしたビターなスコーン。ほのかな甘みとしっとりした食感が特徴です。