

2025 年 10 月 31 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 4 弾
テーマは「ホワイトクリスマス」
バニラが主役の「フェスティブアフタヌーンティー」を開催
ホテルの象徴・シャンデリアをモチーフにした新ティースタンドが登場

2025 年 9 月に開業 45 周年を迎えたハイアット リージェンシー 東京は、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 1 月 31 日（土）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・エルメ氏が手掛ける「ピエール・エルメ・パリ」とのコラボレーション第 4 弾となるアフタヌーンティーを期間限定で開催いたします。



今回のアフタヌーンティーでは、「ホワイトクリスマス」をイメージし、バニラの白や柔らかな甘みで冬のやすらぎを表現しました。

スイーツでは、ホワイトクリスマスの象徴としてバニラを主役に、ピエール・エルメ・パリならではの感性で仕上げた芸術的な 7 品を。セイボリーでは、雪が枝葉に積もる光景を思わせる「ビーフシチューのパイ包み」をはじめ、冬の味覚を詰め込んだ 4 品をご用意いたします。

また、今回のフェスティブシーズン限定特典として、「ピエール・エルメ・パリ フィナンシェ

ボックス」(2 個入)をお付けいたします。ご自宅でも余韻を楽しんでいただける、プチギフトです。

さらに、会場のアイコン的なシャンデリアをモチーフにした特注のティースタンドが今季より新登場。頭上の煌めきとともに、特別な冬のひとときをより一層華やかに演出します。

加えて、毎週水曜日 17:00～20:00 には、夜限定の「イブニングティー」も開催。シャンデリアの灯りが映える空間で、スイーツとセイボリーをゆったりとお楽しみいただけます。

バニラを堪能するピエール・エルメ・パリの至極のスイーツ



ホワイトクリスマスをイメージし、バニラのフレーバーを中心とした華やかなスイーツ 7 品をご用意いたします。

数種類のバニラを合わせたマスカルポーネにサクサクのパイ生地を合わせた「ミルフィユ アンフィニマン ヴァニユ」や 2 枚のマカロンコックの中に、マダガスカル産の濃厚なバニラのクリームを詰めた「マカロン アンフィニマン ヴァニユ ド マダガスカル」などバニラの甘みと香りを存分に楽しめるメニューのほか、バラとジャスミンの香が漂う「タルト ローズ エ ジャスマン」などピエール・エルメ・パリならではのラインナップをお楽しみいただけます。

冬の味覚を閉じ込めたホテルメイドのセイボリー



ホテルシェフが手掛けるセイボリーは、前菜からメインまで、コース料理を味わうような構成でご提供いたします。

メニューは前菜の「シュリンプカクテル」から始まり、じっくりと炒めて甘みを引き出した玉ねぎにトリュフを合わせた「トリュフのタルト」、とろけるビーフシチューをパイで包み焼き上げた「ビーフシチューのパイ包



み」、特製のソースで仕上げた「カツサンド」など、寒い冬にぴったりの濃厚なラインナップです。

- 期 間： 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）
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
水曜日限定イブニングティー: 17:00-20:00
※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）
★「ピエール・エルメ・パリ フィナンシェボックス」（2 個入）付
・ ヴーヴ・クリコ 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 18:00 までをお願いいたします。

<スイーツメニュー>

ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーク
タルト ローズ エ ジャスマン
シュー アンフィニマン ヴァニーク
エモーション モンブラン
マカロン アンフィニマン ヴァニーク ド マダガスカル
ボンボンショコラ アンフィニマン ヴァニーク
スコーン アンフィニマン ヴァニーク

<セイボリーメニュー>

シュリンプカクテル（ケチャップベースのカクテルソースとともに）
ビーフシチューのパイ包み
トリュフのタルト
特製ソースで仕上げたカツサンド

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。



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／バータイム 17:00～24:00（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 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

ミルフィユ アンフィニマン ヴァニージュ



数種類のバニラを合わせたマスカルポーネクリームを、サクサクに焼き上げたパイ生地でサンド。口に広がる濃厚な香りとともに、軽やかな食感のコントラストをお楽しみいただけます。

タルト ローズエ ジャスマン



芳しいローズとジャスミンの香りが優雅に調和したタルト。繊細な花の香りとしっとりとしたクリームの味わいが、冬の午後に華やかに彩ります。

シュー アンフィニマン ヴァニージュ



香ばしく焼き上げたシュー生地には、マダガスカル産バニラを使用した濃厚なクリームをたっぷりと詰めた逸品。ピエール・エルメの“究極のバニラ”を体感できる代表作のひとつです。

エモーション モンブラン



上品なマロンのクリームと軽やかなムースの 5 層からなるグラスデザート。甘さの中にほのかな塩味を効かせ、冬の味覚の深みを引き出しています。

マカロン アンフィニマン ヴァニーユ ドマダガスカル



マダガスカル産バニラをふんだんに使ったクリームを、2 枚のマカロンコックでサンド。バニラの芳醇な香りが余韻まで広がる、上質な一品です。

ボンボンショコラ アンフィニマン ヴァニーユ



バニラをテーマにしたガナッシュを閉じ込めた一粒チョコレート。濃密なカカオとバニラの香りが溶け合う、大人の味わいをお楽しみいただけます。

スコーン アンフィニマン ヴァニーユ



発酵バターとバニラビーンズを贅沢に使用したスコーン。しっとりと香る生地に、クロテッドクリームやジャムを添えてご提供いたします。