

2026年1月8日

【ハイアットリージェンシー東京】
ピエール・エルメ・パリとの最新コラボレーション
春の訪れをイメージした華やかなアフタヌーンティー
&アフタヌーンティーの新スタイル「カフェ グルモン」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、2026年2月1日（日）より、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる春のアフタヌーンティーと、アフタヌーンティーの新たなスタイル「カフェ グルモン」を期間限定でご提供いたします。



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第5弾となる今回は、「フローラルインフュージョン～花々が目覚める春～」をテーマに、春の訪れを感じさせる華やかなスイーツ7品と、旬の素材をいかしたセイボリー5品をフリーフローのドリンクと共に楽しむいただける特別な内容となっています。

また、新たなスタイルとして「カフェ グルモン」が初登場。ピエール・エルメ・パリのスイーツ4品とお好みのドリンクをご予約なしでお楽しみいただけます。

「Nineteen Eighty Lounge & Bar」の洗練された空間の中で、ピエール・エルメ・パリとのコラボ



レーションによる特別なひとときをお過ごしください。

ピエール・エルメ・パリが贈る、春を彩る7品のスイーツ



スイーツは、ピエール・エルメ・パリのアイテムから、バラとライチ、フランボワーズが織りなす「イスパハン」、ベルガモットとバラがほのかに香る「プティフル オーロラ」、カシスとバニラとスミレの風味を帶びたグラスデザート「エモーション アンヴィ」など、春の訪れを告げる繊細なフレーバーをご用意いたします。

そのほか、ピスタチオの豊かな香りを重ねた「プティフル タルト アンフィニマン ピスター シュ」や、ショコラの「タルト フィーヌ オ ショコラ カライブ」など、ピエール・エルメ・パリならではの世界を堪能できる、色彩豊かなラインナップで午後の優雅なひとときを演出します。

春の味覚を閉じ込めたホテルメイドのセイボリー



セイボリーは春の芽吹きを思わせる軽やかなコース仕立てでご提供いたします。

メニューは前菜のカリフラワームースのタルトレットから始まり、彩り豊かな旬素材を使った「かぼちゃのヴルーテ」、柑橘の香りがやさしく広がるワタリガニのサラダ、そしてメインとなる「ロブスター・ロール」や「イベリコハムとトリュフのトースティ」など、春らしい軽やかさと香りを楽しめるラインナップを揃えました。

芽吹きの季節を感じる素材と、ホテルらしい丁寧な仕立てを組み合わせた、上品で満足感のあるセイボリーです。

アフタヌーンティーの新スタイル「カフェ グルモン」



(※写真はイメージです。 ドリンクはアラカルトメニューより別途ご注文ください)

2月1日より、ピエール・エルメ・パリのスイーツ4品をより気軽にお楽しみいただける新しいスタイル「カフェ グルモン」をご提供いたします。午後のひとときに“スイーツを巡る小さな旅”をお届けします。



期間：2026年2月1日（日）～3月31日（火）

場所：「Nineteen Eighty Lounge & Bar」（ロビー2階）

時間：11:00～17:00（最終入店）/各回120分制
(ドリンクフリー90分制)

水曜日限定イブニングティー: 17:00-20:00

料金：アフタヌーンティー

お一人様 7,500円*（税・サービ料込）

・ヴーヴ・クリコ ガラスシャンパン付 10,500円

・ピエール・エルメ・パリ マカロン 6個詰合わせ 11,000円

カフェグルモン 3,000円（ドリンク別）

予約サイト：

アフタヌーンティー [Nineteen Eighty Lounge and Bar / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck](#)

※ご予約は前日 18:00までにお願いいたします。

内 容：

【アフタヌーンティーメニュー】

＜ピエール・エルメ・パリ スイーツ＞

イスパハン

タルト フィーヌ オ ショコラ カライブ

エモーションアンヴィ

プティフルタルト アンフィニマン ピスターシュ

プティフル オーロラ

マカロン アンフィニマン シトロン

ショコラ フルール ド カシス

＜セイボリー＞

ロブスター ロール

ブリオッシュ、ポーチドロブスター、わさびマヨネーズ、いくら

イベリコハムとトリュフのトースティ

ゴーダチーズ、ディジョンマスター

ワタリガニのサラダ

柚子、紫蘇、タピオカクラッカー



かぼちやのブルーテ (V)
スパイス香るココナッツフォーム

カリフラワームースのタルトレット (V)
キャラメリゼしたリーキ、オリーブオイルキャビア、チェダークラスト

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。(フリーフロー 90 分制)

【カフェ グルモンメニュー】

イスパハン
タルト フィーヌ オ ショコラ カライブ
エモーションアンヴィ
プティフルタルト アンフィニマン ピスターシュ

※ドリンクはアラカルトメニューより別途ご注文ください

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 50 カ国以上で 235 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、コミュニティー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をお客様をお迎えし、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。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。