

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めます。

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楽しめます。

「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SPAハン」、ベルガモットとバラがほのかに香る「プティフール オーロラ」、カシスとバニラとスマレの風味を帯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「プティフール 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「かぼちやのヴルーテ」、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。

芽吹きの子節を感じる素材と、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
（ドリンクフリーフロー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・サービス料込）

・ 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 までをお願いいたします。

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

プティフール タルト アンフィニマン ピスターシュ

プティフール 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ド

ワタリガニのサラダ

柚子、紫蘇、タピオカクラッカー



かぼちゃのヴルーテ (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

プティフール 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 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。