



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年7月14日

快適なホテルで、極上スイーツ楽しみながら、
暑さを忘れる優雅な午後のひとときを

「カフェ」 “桃のアフタヌーンスイーツセット” 「ラウンジ」 “サマーアフタヌーンティーセット”

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:高沢朝美)では、暑い夏の午後を極上のスイーツとともに優雅にお過ごしいただく「桃のアフタヌーンスイーツセット」、「サマーアフタヌーンティーセット」を、9月下旬までご提供します。



「カフェ」 桃のアフタヌーンスイーツセット



「ラウンジ」 サマーアフタヌーンティーセット

季節ごとに内容を変えてスイーツ 3 品をコース仕立てでお楽しみいただく「カフェ」の人気メニュー「アフタヌーンスイーツセット」。温かさと冷たさの組み合わせ、繊細な口当たりや食感、さまざまに折り重なる異なる味わいのハーモニーなど、テイクアウトのスイーツとは違った、レストランでしか味わうことのできない作りたての珠玉のアシェットデザートが楽しめるこのコースは、回を重ねるごとにお客様が増え人気を集めています。

7月15日(金)からの夏のメニューは、2種類の桃をさまざまにアレンジした涼しげで爽やかなスイーツをご提供します。赤桃のグラニテをオレンジとともにさっぱりと仕上げたアミューズに始まり、とろけるような白桃とひんやりバニラクリームと黄金の組み合わせに、シソのジュレで爽やかなアクセントを添えたグラデーションデザートまでを、豊富なドリンクメニューとともにご堪能いただけます。

また、「ラウンジ」では夏季限定の「サマーアフタヌーンティーセット」を7月16日(土)よりご提供。グレープフルーツやオレンジなどの柑橘類やマンゴー、パイナップルなどの南国フルーツを織り交ぜ、爽やかな夏らしいプレートに仕立てました。サンドウィッチやカナッペなどを詰めたお重仕立てのオードブルと、20種類以上から選べるドリンク類とともに、お楽しみいただけます。

外の暑さを束の間忘れ、優雅で甘い午後のひとときをホテルでゆっくりとお過ごしください。

「桃のアフタヌーンスイーツセット」概要

- 【期 間】 2016年7月15日(金)～9月28日(水)
【場 所】 カフェ(ロビーフロア・2F)
【提供時間】 14:30～17:00
【料 金】 ¥3,300 (3,921)
【内 容】 アミューズ 赤桃のグラニテ オレンジとともに
プレデセール 白桃のピュレ シャンパンのソルベとライチの香り
グランデセール 白桃のコンポート バニラのクリームに爽やかなシソのジュレを添えて
プティフール
専用のメニューからお好きなドリンクをお好きなだけお楽しみいただけます。
*ご利用は2時間を基本といたします。

「サマーアフタヌーンティーセット」概要

- 【期 間】 2016年7月16日(土)～9月19日(月・祝日)
【場 所】 「ラウンジ」(1F)
【提供時間】 14:30～17:00 *ご利用は2時間を基本といたします。
*前日までのご予約にて承ります。
【料 金】 ¥2,946 (3,500)
【内 容】 スイーツ(写真左から)
コンポート ペッシュド ヴィーニュ、パンナコッタ アナナス、エキゾチック ショコラ オレ、
マンゴー ココ、フロマージュ キュイ、タルト パンプルムース ピスターシュ、
お重仕立てのオードブル
サンドウィッチ、生ハムメロン、ミニトマトとモッツァレラチーズのカプレーゼ、カポナータ、
フリッタータ、カナッペ
ドリンク
ウンジオリジナルドリップコーヒー、紅茶、カフェラテ、カフェオレ、蜂蜜なつめラテ、ハーブ
ティーなど20種類以上のドリンクからお好きなものをお好きなだけ

* ()内はサービス料、消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで
T 03 3348 1234(代表)

＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一^{ひろかず}のプロフィール＞

＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(ひろかず)のプロフィール＞

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品あふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。

＜カフェ＞

オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

＜ラウンジ＞

1階の落ち着いた空間に、2014年4月にオープンした「ラウンジ」は、都会的でモダンな素材を用いた空間に伝統的な和の文様、色や灯、日本古来の景色を感じさせるアートが配された落ち着いた空間です。打ち合わせなどに適したテーブル&チェアと、ゆったりおくつろぎいただけるソファスペースをご用意。ソファで香り高いお茶とスイーツを楽しんだり、ビジネスのお打ち合わせや待ち合わせに利用したり、宴席の後の余韻に浸ったりと、思い思いにお使いいただけます。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

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
マーケティング部 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp