



HYATT  
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年12月11日

スーパーフード・ケールや人気のパクチー、アボカドを  
フォトジェニックな洋風鍋で味わう身も心もあたたまるひとときを  
“ココットフェア”

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)の「カフェ」では、ストゥブ社のココット鍋を使ってじっくり煮込み、素材の香りや旨味を存分に引き出した“ココットフェア”を2018年1月4日(木)~2月28日(水)まで開催いたします。



「カフェ」内観



「ココットフェア」イメージ

「カフェ」では、これからの厳寒期に身も心もあたたまる“ココットフェア”を開催いたします。今年は、その栄養価から近年ますます注目が高まっているスーパーフード・ケールを国産豚肩ロース肉と白ワインでじっくり煮込んだココットや、独特の香りと味がクセになる人気のパクチーを国産鶏もも肉と煮込んだココットをはじめ、天然のサプリメントといわれるスーパーフード・アーモンドミルクでアボカドと野菜を煮込んだ濃厚な味わいのココット鍋など全5種類をご提供いたします。お鍋をお楽しみいただいた後の締め料理は、フォー、リゾット、雑炊からお選びいただけます。

寒さと乾燥の厳しい冬。美容におすすめの食材などをじっくりと煮込んだフォトジェニックな“ココット”を親しい方とシェアして楽しんではいかがでしょうか。

### 「ココットフェア」概要

【期 間】 2018年1月4日(木)~2月28日(水)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30~22:30

【メニュー/料金】

国産豚肩ロース肉とケールの白ワイン煮込み	¥2,800(3,327)
シーフードのトマトチーズ煮込み	¥2,800(3,327)
国産鶏もも肉とパクチーの煮込み	¥2,800(3,327)
国産豚肩ロース肉のスパイシー味噌煮込み	¥2,800(3,327)
アボカドと野菜のアーモンドミルク煮込み	¥2,500(2,970)

- \* 締め料理は雑炊(国産豚肩ロース肉のスパイシー味噌煮込み)、リゾット(シーフードのトマトチーズ煮込み)、フォー(国産鶏もも肉とパクチーの煮込み)から、各¥1,200(1,426)でご注文いただけます。
- \* ( )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】 「カフェ」まで  
T 03 3348 1234(代表)

- \* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

おおたに いさむ  
洋食料理長 大谷 勇 プロフィール>

1990年9月、センチュリーハイアット東京(現ハイアット リージェンシー 東京)入社。  
洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「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。

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