



HYATT
REGENCY™

NEWS RELEASE

2017年7月19日

報道関係各位

ラグジュアリーなスパでのトリートメント&こだわり野菜のランチコース
優雅にキレイを目指す夏のスパ パッケージ
“ラグジュアリー サマー ビューティー スパ パッケージ”

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、スパ&ウェルネス「ジュール」の、ボディトリートメントと、フレンチレストラン「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」の野菜尽くしのランチコースを組み合わせせた「ラグジュアリー サマー ビューティー スパ パッケージ」を2017年8月31日(木)までご提供いたします。



スパ&ウェルネス「ジュール」
ボディトリートメント イメージ



スパ&ウェルネス「ジュール」
女性おふたりでご利用いただけるツインルーム



キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ
「軽やかな夏の特別コース」のデザート

室内の冷房や冷たい飲物の摂取などで代謝が滞りがちな夏。食欲が減退し、体力も消耗して夏バテを感じる方も多いことでしょう。そんな季節に、スパトリートメントと星付きフレンチレストランのランチコースで、代謝のアップとデトックスで体の内と外、両方からキレイを目指す「ラグジュアリー サマー ビューティー スパ パッケージ」をご用意いたしました。

“ウェルネス”を掲げる「ジュール」でご用意するのは、血液の循環やリンパの流れを促し、老廃物を排泄する「リンパドレナージュ ボディ」。冷房病など体の冷えからくるむくみやだるさを解消するトリートメントです。ご利用日には、最上階にあるプール・フィットネスジムもご利用いただくことができますので、快適な施設で適度な運動を取り入れ、代謝をアップするのも、夏のだるさの解消におすすめです。

あわせてお楽しみいただくのは、「ミシュランガイド東京」で10年連続2つ星の評価を得る「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」の夏の特別メニュー。酸味やスパイスを生かした軽やかで立体的な味わいを特徴とするトロワグロの料理は、季節を問わず爽やかにお召しあがりいただける料理ですが、今回ご提供する「軽やかな夏の特別コース」は、“食べることでより美しく”をテーマに、身も心も軽快にお楽しみいただける野菜を中心に構成されるランチコースです。使用するの、デトックス効果が期待できる食材や、こだわりの農家から毎日のように届く有機野菜。2つ星レストランのシェフが作る特製スムージーやデザートまで、健康と美容を意識したメニューをお楽しみいただけます。

「ジュール」では、女性同士で一緒にご利用いただけるツインルームもご用意していますので、ご友人同士や母娘と一緒にスパとランチで優雅な 1 日をお過ごしいただくことができます。さらに、スパトリートメントとランチは別日でのご利用も可能ですので(2 週間以内)、後日ご友人と一緒に、ランチだけをお楽しみいただくのもよいでしょう。

夏の悩みに対応し、アクティブかつ優雅にウェルネスを実践する、ラグジュアリーなスパ パッケージをぜひご体験ください。

「ラグジュアリー サマー ビューティー スパ パッケージ」概要

【期間】 2017 年 8 月 31 日(木)まで

【場所/時間】 スパトリートメント:スパ&ウェルネス「ジュール」(28F)

営業時間 スパ 10:00~22:00

プール 6:00~21:00 / フィットネスジム 5:00~21:00

* プール・フィットネスジムは土・日・祝日は 7:30 より営業

ランチ:フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ(1F)

営業時間 ランチタイム 12:00~13:30

* 祝日を除く火・水曜日定休

【内容】 ・スパ&ウェルネス「ジュール」リンパドレナージュ ボディ(60分)

・「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」軽やかな夏の特別コース

全 6 品(はじまりの一品/野菜料理 2 品/スムージー/季節の彩り/デザート)

【料金】 ¥26,000 * サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

- * 女性のお客様限定のパッケージとなります。
- * 事前にスパをご予約ください。
- * スパトリートメントとランチのご利用は別日でも可能です(2 週間以内)。
- * スパご利用日にプール・フィットネスジムの無料をご利用いただけます。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 スパ&ウェルネス「ジュール」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。

<スパ&ウェルネス「ジュール」>

ホテル高層階に位置するスパ&ウェルネス「ジュール」は、スパ・プール・フィットネスジムが一体となった複合施設。都心にあるデイスパとして、日々忙しく働くコスモポリタンたちにリラクゼーションのみならず、明日への活力をリチャージします。

<フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」>

1968 年より 49 年にわたり、「ミシュランガイド」の 3 つ星に輝き続けるフランスの「トロワグロ(Troisgros)」の 3 代目オーナーシェフ、ミッシェル・トロワグロ(Michel Troisgros)の名を冠した海外で唯一のレストランとして 2006 年 9 月 15 日にハイアット リージェンシー 東京にオープン。2016 年に 10 周年を迎えた。「ミシュランガイド東京」では初版 2008 年版より 10 年連続で 2 つ星の評価を受け続けている。2012 年 8 月より、ギヨーム・ブラカヴァル(Guillaume Bracaval)がエグゼクティブシェフを務める。

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、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)

tokyo.regency.hyatt.jp