

カクテルをジュレにして閉じ込めた新感覚の「カクテル マカロン」や  
自家製酵素液を使ったヴェリーヌなど、ユニークで夏らしいスイーツが勢ぞろい

## ハイアット リージェンシー 東京の“夏スイーツ”

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「ペストリーショップ」では、夏を彩る各種スイーツを2015年6月19日(金)より順次販売いたします。

また、「カフェ」では、アフタヌーンスイーツセットの夏のコースを7月1日(水)より9月30日(水)まで提供いたします。



(写真左から)  
ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一  
「ヴェリーヌ」  
「カクテル マカロン」



この夏は、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一<sup>ひろかず</sup>のスペシャリテであるマカロンに、夏らしいカクテルをジュレにした「カクテル マカロン」が新登場。カクテル風味のジュレをはさんだマカロンは、ひんやりと夏にぴったりの食感です。ミントとライムが爽やかに香るモヒート、表面の塩がアクセントになったソルティドッグ、ブランデーとカカオが香るアレキサンダーなど、アルコールを残し、甘さを抑えた大人の味わいの5種類のアソートです。

夏らしいひんやりスイーツの代表、ヴェリーヌには、リンゴから作った自家製酵素液を使用した「酵素のジュレとパンナコッタ」が登場。リンゴの酵素液をローズ風味のジュレに仕上げ、パンナコッタ、アロエなどをあわせた逸品は、きらきら輝く真っ赤なジュエルのような見た目の美しさも魅力です。そのほか、スパイスのきいたサヴァランに、カンパリと柑橘類が絶妙にマッチする暑い時期にぴったりの「サヴァラン アグリウム」、メロンを贅沢に使用した「パンナコッタ メロン」など4種類をラインアップ。

さらに、夏の新作プティガトーは、南国のフルーツをホワイトバルサミコでマリネした「エキゾチック」、マンゴーヴィネガーを使い、果肉の風味をさらに引き立てた「サントノーレ マンゴー」、ローストしたピーナッツやババロアに、グレープフルーツの酸味がアクセントになった「カカウエット」などが順次登場します。

あわせて、「カフェ」の「アフタヌーン スイーツセット」には夏のコースが登場。はじけるジュレのアミューズから始まり、トロピカルフルーツのスープ仕立て、スパイスをきかせたサヴァランと柑橘類をバニラジェラートとあわせてお召しあがりいただくグラン デセールまで、リゾート気分へと誘う魅惑のコースです。

フレッシュな素材をたっぷり使い、佐藤ならではのアイデアと技が光る夏のスイーツの数々をお楽しみください。

## 「夏スイーツ」概要

---

【期 間】 2015年6月19日(金)より順次販売  
【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)  
【営業時間】 10:00～21:00

### 【内容／料金】

カクテル マカロン(5個入り) ¥1,240(1,340)

- ・キール
- ・ピニャコラーダ
- ・モヒート
- ・アレキサンダー
- ・ソルティドッグ

\*アルコールに弱い方、車を運転なさる方、未成年の方はご遠慮ください。

### ヴェリーヌ

・酵素のジュレとパンナコッタ ¥580(627)  
リンゴから作った自家製酵素液のジュレに、ヨーグルト風味のパンナコッタ、アロエなどをあわせました。ローズのフレーバーも加わり華やかなヴェリーヌは、さまざまな食感と風味がとけあい、ヘルシーでさっぱりとした味わい。

・サヴァラン アグリューム ¥580(627)  
スパイスをきかせたシロップを染み込ませたサヴァランに、カンパリとオレンジのジュレ、フレッシュグレープフルーツとオレンジ、柑橘風味のマスカルポーネクリームを重ねました。柑橘類の爽やかさとスパイスが心地よいハーモニーを奏でる夏にぴったりのヴェリーヌ。

・パンナコッタ メロン ¥600(648)  
アーモンド風味のパンナコッタの上に、メロンの自家製ジュレ、たっぷりのフレッシュメロンをあしらった見た目にも涼しげなヴェリーヌ。

・マンゴープリン ¥600(648)  
濃厚なマンゴープリンの上にマンゴーゼリーを重ね、大きくカットしたフレッシュマンゴーを飾ったマンゴー尽くしの贅沢なスイーツ。



【カクテル マカロン】(左から)  
ソルティドッグ、アレキサンダー、モヒート、  
ピニャコラーダ、キール

【ヴェリーヌ】(手前から時計回りに)  
「サヴァラン アグリューム」、「パンナコッタ メロン」、  
「マンゴープリン」、「酵素のジュレとパンナコッタ」

## プティガトー

- エキゾチック ¥550 (594)  
ヘーゼルナッツ風味のダックワーズに挟まれているのは、ホワイトバルサミコが香る南国のフルーツのジュレとパイナップルのマリネ。口どけの良いジャンドゥーヤクリームがそれぞれの味をまとめます。
- サントノーレ マンゴー ¥580 (627)  
マンゴーヴィネガーを使ったカスタード状のクリームと軽やかなマンゴー風味のクレムシャンティに、マンゴーとパイナップルのフレッシュな果肉感が合わさったマンゴーの風味が際立つ逸品。
- カカウエット ¥550 (594)  
グレープフルーツの果肉をたっぷり使って仕上げたジュレとピーナッツペーストのババロアをミルクチョコレートでコーティング。無添加のピーナッツペーストやイタリア・ドモーリ社のミルクチョコレートなど素材にこだわり、風味よく仕上げました。
- バナース ¥550 (594)  
バナナをテーマにしたガトー。コニャックの風味を加えることでバナナらしさを際立たせるブリュレ、フルーティーで軽やかなマンゴーとショコラのクリームを、バナナムースで包みました。マカダミアナッツも加わり、さまざまな食感と風味がお楽しみいただけます。
- フレーズ ヴァニージュ ¥550 (594)  
イチゴを炊きあげてジュレにし、軽やかなバニラのムースを合わせた懐かしい味わいのガトー。イチゴの甘酸っぱさと、ムースに香るほのかなレモン風味が夏らしさを演出します。



「エキゾチック」

「サントノーレ マンゴー」

「カカウエット」

「バナース」

「フレーズ ヴァニージュ」

## 「アフタヌーン スイーツセット」 概要

「カフェ」で提供するコース仕立ての「アフタヌーン スイーツセット」。夏メニューには、爽やかな炭酸のジュレをはじめ、南国のフルーツや柑橘を巧みに使ったスイーツをお楽しみいただけます。

【期 間】 2015年7月1日(水)～9月30日(水)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【料 金】 ¥2,500(2,970)

【提供時間】 ティータイム 14:30～17:00(ラストオーダー)

【内 容】 アミューズ 「スパークリング ジュレ」  
プレ デセール 「トロピカルフルーツのスープ仕立て」  
グラン デセール 「エピスをきかせたサヴァランと柑橘のフルーツ バニラジェラート」  
プティフル

- \* ( )内は消費税が含まれたお支払い金額です。(「カフェ」はサービス料・消費税込み)
- \* 「ペストリーショップ」のヴェリーヌやプティガトーは、「ラウンジ」(1F)にてお飲み物とともにお召しあがりいただくことも可能です。なお、「ラウンジ」でお召しあがりいただく際には、10%のサービス料が加算されます。
- \* メニュー内容は変更になる場合があります。
- \* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【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<sup>ひろかず</sup>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。

＜ペストリーショップ＞

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

＜カフェ＞

スワロフスキー・エレメント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  
企画部 宮越、福井、野崎  
T: 03 5321 3523(直通) F: 03 3340 5767(直通)  
tokyo.regency.hyatt.jp