

いちごを使ったピンクのピッツァやハンバーガーが登場 “お食事”メニューからスイーツまで、いちごの魅力を堪能できる “ストロベリーフェア”を 1 月 6 日より開催

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」と「ペストリーショップ」では、2020 年 1 月 6 日(月)から 3 月 31 日(火)まで、いちごをふんだんに使ったお食事メニューやスイーツを取り揃えた「ストロベリーフェア」を開催いたします。



「いちごと生ハムのピッツァ ミントバジルソース」イメージ



「いちごとアボカドのテリヤキバーガー」イメージ

フレッシュないちごをたっぷりと使ったオリジナルメニューでご好評いただいている「ストロベリーフェア」。目玉は、洋食料理長 大谷勇のアイデアと技が光る、ピッツァやハンバーガーといった“お食事”メニューです。いちごの甘みと酸味のバランスがほどよく、フルーティーでありながら、しっかりとお食事として楽しんでいただけるように仕上げました。

毎年人気の「いちごと生ハムのピッツァ」は、生地にはいちごのシロップを練り込み、鮮やかなピンク色のピッツァにリニューアル。いちごと生ハム、数種類のチーズを重ね、深みのある味わいに焼きあげました。仕上げのミントバジルソースが、さらにいちごの風味を引き立てワインにも良く合います。お好みでハチミツや黒胡椒をかけてお召しあがりください。

昨年リピーターも多かった「いちごとアボカドのテリヤキバーガー」が今年も登場いたします。いちごシロップを練りこんだホテルオリジナルのピンク色のバンズと、セミドライにしたいちごの甘酸っぱさがテリヤキソースの甘辛い味と絶妙にマッチし、クセになる逸品です。一緒にお召しあがりいただくフレンチフライには、さわやかな酸味が特徴の「いちごとサワークリームのソース」を付けてお楽しみください。

また、「ストロベリー アフタヌーン スイーツセット」は、アーティスティックなパフェと大胆に皿盛りにしたミルフィーユをコース仕立てでご提供いたします。贅沢に盛り付けたいちごと、チョコレートムースやシナモンのクランブル、ヒアルロン酸ジュレを重ねたパフェは、層ごとに食感や味わいの違いをお楽しみいただけます。そのほか、スイーツのア・ラ・カルトでは、パンケーキやワッフルもご提供いたします。



新宿中央公園の豊かな緑を臨む「カフェ」で、しっかりとしたお食事からスイーツまでいちごの新たな魅力を堪能するひとときをお過ごしください。

「カフェ」料理長 大谷勇 コメント

「いちごの美味しい季節にスイーツだけでなくお食事として、いちごの酸味や甘みを楽しんでいただきたいと思い毎年メニューを考えています。さまざまないちごでも試作を重ね、大きさや甘さはもちろん、火を入れると酸味がおだやかになるバランスの取れた「とちおとめ」を使用しています。今年はいちごシロップやいちごパウダーも使用し、定番メニューもさらに目でも楽しんでいただけるように工夫しました。ぜひ、お召しあがりください。」

■概要

＜ストロベリーフェア＞

【期 間】 2020年1月6日(月)～3月31日(火)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 11:30～22:30

(ストロベリー アフタヌーン スイーツセットは 14:30～17:00)

【メニュー】いちごと生ハムのピッツァ ミントバジルソース	¥2,600(3,146)
いちごとアボカドのテリヤキバーガー	¥2,800(3,388)
ストロベリー アフタヌーン スイーツセット	¥3,500(4,235)
いちごのパンケーキ バニラジェラート添え	¥2,200(2,662)
いちごのワッフル バニラジェラート添え	¥2,200(2,662)
いちごのショートケーキ バニラジェラート添え	¥1,200(1,452)
いちごのパフェ	¥2,200(2,662)
いちごのミニパフェ	¥1,200(1,452)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

「ペストリーショップ」 ふんわりいちごクリームパン

「ペストリーショップ」では、毎年好評をいただいている「ふんわりいちごクリームパン」をご提供。今年はクリームにいちごパウダーを使い、さらに香り高く仕上げました。口に入れた瞬間に広がるいちごの甘みや酸味をピスタチオの食感とともにお楽しみください。かわいらしい見た目でお土産にもおすすめです。



【期 間】 2020 年 1 月 6 日(月)～3 月 31 日(火)

【場 所】 ペストリーショップ(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 10:00～21:00

【料 金】 ￥700(756)

* ()内は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】

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。



< 大谷(おおたに) 勇(いさむ) 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。

< 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き菓子、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、焼き立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。

報道関係者お問い合わせ先

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 窪田、近藤

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp