



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年9月9日

「悪魔バーガー」や「ホラーピッツァ」、高さ40cm「ハロウィンタワー」など コミカルなキャラクターをモチーフにした新メニューが登場 “ハイアット ハロウィン”を10月1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:稲葉雅之)では、ハロウィンシーズンに合わせて、ホテル内の各店舗でさまざまなハロウィンメニューを展開する“ハイアット ハロウィン”を2020年10月1日(木)から31日(土)の期間限定で開催いたします。



＜「カフェ」ハロウィンカーニバル イメージ＞



＜「ハロウィンタワー」「ハロウィンシュゼット3種」イメージ＞

「カフェ」では、ダークカラーのハロウィンメニューが、“ハロウィンカーニバル”を繰り広げます。黒いバンズから大きな舌が飛び出した「悪魔バーガー」は、赤パプリカを使って真っ赤に仕上げた特製タルタルソースを、ベーコンにたっぷりとかけた食べ応えのある一品です。「ホラーピッツァ」は、溶岩に見立てた黒い生地、濃厚なトマトソース、ジャック・オー・ランタンとおばけをデザインしたチーズをのせて焼きあげました。ほかにも、おどろおどろしい魔女の指を模したパイが添えられた、紫・黒・赤の3色の「魔女のスープ」や、白玉団子の目玉やくモの巣で不気味な墓場を表現した「GRAVE パフェ」、िकासミや赤パプリカを練り込んだ生パスタに海老やムール貝を合わせた「こうもりパスタ」といった、美味しくコミカルなハロウィンメニューが盛りだくさんです。

「ペストリーショップ」では、ハロウィンカラーとジャック・オー・ランタンなどのモチーフが賑やかなスイーツが登場。「ハロウィンシュゼット3種」は、ハロウィンの定番モチーフを飴で再現した棒つきのスイーツで、オンラインパーティーや写真撮影の小道具としてもおすすめです。「ハロウィンハウス」は、マカロンとチョコレートのスカルやジャック・オー・ランタンなどポップな見た目と反して、カリブ海の最高級ラム酒、ディロンの「トレヴューラム」やフランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」社のチョコレートなど、こだわりの素材が織り成すダークな味わいをご堪能いただけます。さらに、マカロンを40個使って高さ40cm以上に仕上げた大迫力の「ハロウィンタワー」も、ご家族やご友人での集まりにおすすめです。

バー「オードヴィー」では、カボチャのリキュールにスーパープレミアムウオッカ「グレイグース」などをあわせた期間限定カクテル「Pumpkin Treat ～カボチャのおもてなし～」をご提供します。

今年はハイアット リージェンシー 東京のキュートなモンスターたちと一緒に、ハロウィンを楽しみませんか。

個性的なハロウィンメニューを展開する”ハイアット ハロウィン”を各店舗にて開催！

■「カフェ」 ハロウィンカーニバル

【期 間】 2020年10月1日(木)～31日(土)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【時 間】 10:30～21:30(L.O. 21:00)

* 営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー・料金】

・悪魔バーガー ￥3,000(3,630)【テイクアウト可】

お茶炭を使ったホテル特製の真っ黒なバンズに、赤パプリカを使って真っ赤に仕上げた特製オリジナルタルタルソースとベーコン、国産牛100%パテ、トマト、レタスを挟みました。大きな目がキュートな食べ応え抜群のバーガーです。

・ホラーピッツァ ￥2,200(2,662)【テイクアウト可】

溶岩に見立てた真っ黒な生地にとマトソース、ジャック・オー・ランタンとおばけを模したチーズをのせて焼きあげました。

・魔女のスープ ￥1,500(1,815)

魔女が作るスープをイメージして、「紫」「黒」「赤」の3色のスープをセットをご用意しました。紫のスープは、紫芋でミステリアスな色を表現。お茶炭を使った黒のスープは、毒々しい色に反してポテトの優しい味わいが特徴の一品です。赤パプリカを使った赤のスープは、実はトマトベースのミネストローネ。魔女の指を模したパイとともにお召しあがりください。

・こもりパスタ ￥1,900(2,299)

イカスキを練りこんだ真っ黒な生パスタと赤パプリカの真っ赤な生パスタに、海老、ムール貝、こもりの形の紫芋をちりばめた一品。トマトソースの酸味と濃厚な魚介の風味が相性抜群です。

・GRAVE パフェ ￥1,800(2,178)

ラズベリーと真っ黒なクリームを合わせたダークな雰囲気のパフェは、白玉団子で作ったリアルな目玉と十字架に見立てたトースト、お皿に描いたクモの巣で怪しい墓場を再現した細部までこだわったスイーツです。

* ()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」 ハロウィンタワー&ハウス

【期 間】 2020年10月1日(木)～31日(土)

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【時 間】 10:00～17:00

* 営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー・料金】

・ハロウィンハウス ￥16,667(18,000) * 予約限定

カリブ海の最高級ラム酒、ディロンの「トレヴェーラム」を贅沢に使ったシロップをビスキュイに染み込ませ、フランスのチョコレートブランド「ヴァローナ」社のマンジャリとジバラをブレンドしたガナッシュ、



＜ハロウィンカーニバル イメージ＞

(上から)「こもりパスタ」、「GRAVE パフェ」、「ホラーピッツァ」、「悪魔バーガー」、「魔女のスープ」



＜「ハロウィンハウス」イメージ＞

ヨーロッパ産マロンを使ったグラッセをふんだんに散りばめた、ペストリーショップの人気ケーキ「ノールマロン」をベースに、黒やオレンジのマカロンとチョコレートでできたスカルやジャック・オー・ランタン、おばけなどをあしらいました。濃厚なガナッシュにラムの香りがマッチした、チョコレート好きにはたまらない一品です。

・ハロウィンタワー ¥37,037(40,000) * 予約限定

「ハロウィンハウス」と40個のマカロンを合わせた、高さ40cm以上の大迫力のマカロンタワー。ペストリー・ベーカー料理長 佐藤浩一のスペシャリテであるマカロンは、ハロウィンカラーのオレンジと黒をご用意し、オランジュとショコラの2種類をお楽しみいただけます。

・ハロウィンシュゼット3種 ¥700(756)

フランス語で「棒付き菓子」を意味する“シュゼット”をジャック・オー・ランタン、おばけ、黒猫の3つのハロウィンモチーフをご用意いたしました。愛らしい表情をしたキャラクターは全て飴でできており、常温での保存が可能です。

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

■バー「オードヴィー」 Pumpkin Treat ～カボチャのおもてなし～

【期 間】 2020年10月1日(木)～10月31日(土)

【場 所】 バー「オードヴィー」(3F)

【時 間】 16:00～22:00(L.O. 21:30)

* 営業時間は変更になる場合があります。

【料 金】 ¥2,000(2,420)

* ()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。



＜「Pumpkin Treat ～カボチャのおもてなし～」
イメージ＞

【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)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。

＜ハイアット リージェンシー 東京＞

ハイアット リージェンシー 東京は高層ビル群の中にありながら、四季折々の眺めが楽しめる新宿中央公園に面しています。1980年に日本初のハイアットホテルとして開業し、長年にわたって多くのお客様にご愛顧いただいております。会席料理をお楽しみいただける日本料理、北京・上海料理を提供する中国料理、落ち着いた大人の雰囲気のあるバーなど、お好みやご用途に合わせてお楽しみいただけます。

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、長谷川

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

tokyo.regency.hyatt.jp