

バター風味とローストアーモンド、カリブ海の最高級ラム酒が香る フランスの新年のお祝いに欠かせない伝統菓子！ 「ペストリーショップ」ガレット・デ・ロワ

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、フランスの新年のお祝いに欠かせない伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を、2020 年 1 月 1 日(水・祝日)から期間限定で提供いたします。



＜「ガレット・デ・ロワ」イメージ＞

フランス語で「王様のお菓子」という意味の「ガレット・デ・ロワ」は、フランスの新年に欠かせない伝統菓子で、近年日本でもその知名度が上がってきています。1 月 6 日のキリスト教の「公現祭」に食べる祝祭菓子に由来し、現在では新年を祝う菓子として家族や友人たちが集まる機会に食べられています。中にフェーヴ(フランス語でソラマメの意)と呼ばれる陶製の小さな人形が入っているのが特徴で、フェーヴ入りのピースを切り分けられた人は、その 1 年の幸運が約束されるという言い伝えがあり、王冠をかぶって祝福されます。

ハイアット リージェンシー 東京の「ガレット・デ・ロワ」は、中の生地にスペイン・バレンシア種のアーモンドを軽くローストし、パウダーとして使用。ローストすることでアーモンドの香りがより一層豊かに感じられます。香りづけには、やわらかく奥深い風味が特徴の、カリブ海の最高級ラム酒 ディロンの「トレヴュー ラム」をたっぷり。パイ生地も、バターが多層に重なる“逆さ折り込み”という技術を用いて、バターの深い風味と食感を存分にご堪能いただけます。また、本場フランスの風習に倣い、フェーヴに見立てたアーモンドを中に一粒忍ばせ、フェーヴと紙製の王冠も別添えでご用意いたしました。ぜひ、新年はハイアット リージェンシー 東京の「ガレット・デ・ロワ」をお楽しみください。

「ガレット・デ・ロワ」概要

【期 間】 2020 年 1 月 1 日(水・祝日)～15 日(水)

【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】 ￥2,200(2,376)

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

* ガレット・デ・ロワの中にはフェーヴの代わりにアーモンドが入っています。

フェーヴと紙製の王冠をお付けいたします。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「ペストリーショップ」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。



< 佐藤 浩一 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。デザインは華美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があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。

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