



HYATT  
REGENCY™  
TOKYO

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年11月11日

# キュンとする「スノーマン」のムースや「サンタクロース」のマカロンなど 「クリスマス アフタヌーンティーセット」

ブラスリー「Vicky's」にて、11月21日(土)から12月27日(日)の土・日・祝日限定提供

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)のブラスリー「Vicky's」は2020年11月20日(金)に営業を再開し、クリスマスをテーマに可愛らしいスイーツとセイボリーを盛り付けたアフタヌーンティーセットを2020年11月21日(土)から12月27日(日)まで土・日・祝日限定で提供いたします。



<「クリスマス アフタヌーンティーセット」イメージ>

ブラスリー「Vicky's」では、ホリデーシーズンにぴったりのアフタヌーンティーセットをご用意しました。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一(ひろかず)が監修するのは、クリスマスに欠かせない愛らしいキャラクターを再現した目にも楽しいスイーツの数々。いちごムースとクリームを重ねた「いちごムーススノーマン」をはじめ、香り高いピスタチオクリームを絞ってクリスマスツリーに仕立てた「ピスタチオクリームのタルト」や、サンタクロースの装いをした「いちごとピスタチオのマカロン」、クリスマスプレゼントを飾り付けた「いちごのショートケーキ」などホリデーシーズンらしい華やかなプレートです。

ブラスリー「Vicky's」料理長 大滝実が監修したセイボリーでは、プルドポークサンドやキッシュロレーヌなど、スイーツを引き立たせる、ほどよく塩味の効いたメニューをご用意いたしました。豊富なドリンクメニューとともに優雅なティータイムをご堪能ください。

また、「Vicky's」の営業再開に合わせて、ディナータイムには新たに、素材の持ち味を最大限に活かす大滝ならではのアレンジが光るタパスセレクションが登場いたします。ブラスリーならではの豊富なフード・ドリンクメニューを取り揃える「Vicky's」では、気軽にお越しいただくためにサービス料をいただきません。優雅なアフタヌーンティーやお仕事終わりの一杯など、ご自身にぴったりの楽しみ方を見つけてみてはいかがでしょうか。

## 「クリスマス アフタヌーンティーセット」概要

---

【期 間】 2020年11月21日(土)～2020年12月27日(日)

【場 所】 ブラッスリー「Vicky's」(1F)

【料 金】 ￥4,000(4,400)

【提供時間】 ティータイム 13:00～17:00(L.O. 16:00)土・日・祝日のみ

### 【メニュー】

<スイーツ>いちごムース スノーマン、ピスタチオクリームタルト、いちごとピスタチオのマカロン、いちごのショートケーキ、いちごのシュークリーム、ベリーとシャンティのヴェリーヌ  
アメリカンビスケット ジャムとクロテッドクリーム添え  
<セイボリー>プルドポークサンド、キッシュロレーヌ、シュリンプフライ

## ブラッスリー「Vicky's」(1F)

---

【営業再開日】 2020年11月20日(金)

【営業時間】 ティータイム 13:00～17:00(L.O. 16:00)土・日・祝日のみ  
ディナータイム 17:00～21:30(L.O. 21:00)

### 【健康維持のためのケア】

ハイアット リージェンシー 東京のレストランでは、お客様に安心してお食事をお楽しみいただくために、以下の対策をはじめ、衛生管理の徹底に努めています。

- ISO 22000 を追加要求事項で補強した食品安全マネジメントシステムに関する国際規格「FSSC 22000」認証による食品安全保証
- テーブル、椅子、香辛料容器などの消毒
- 従業員のマスク着用
- アルコールウェットティッシュの提供
- 手指消毒液の設置
- ご来店時にお客様の体温測定を実施(37.5度以上の発熱がある場合はご利用をご遠慮頂く場合がございます)

【一般の方からのお問い合わせ】 ブラッスリー「Vicky's」まで  
T 03 3348 1234(代表)



<大滝 実(おおたき みのる)プロフィール>

1993 年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。さまざまなレストランを経験し、2002 年フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004 年同アシスタントシェフへ。2006 年のフレンチレストラン「キュージーン[s] ミッシェル・トロワグロ」オープン時からアシスタントシェフとして従事。2020 年 2 月ブラッスリー「Vicky's」料理長に就任。

生産者に敬意を払い、本当に美味しいものだけを提供することがモットー。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。



<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、そこで豊富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。スペシャリテ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、長谷川、鈴木

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