NEWS RELEASE
報道関係各位

2025 年 4 月 25 日

ハイアット リージェンシー 東京
「Nineteen Eighty Lounge & Bar」
2025 年 4 月 24 日（木）オープン

～ハイアット リージェンシー 東京のリノベーションを経て、
人と人がつながる洗練された新たなラウンジ＆バーが誕生～

改装を経て新たな姿を披露するハイアット リージェンシー 東京（所在地：東京都新宿区西新宿 2-7-2）は、開業以来 45 年の歴史の中で最も大規模な改装を実施いたしました。今回の改装の象徴ともいえるのが、2025 年 4 月 24 日（木）に壮麗なロビー空間に誕生した「Nineteen Eighty Lounge & Bar（ナインティーン エイティー ラウンジ&バー）」です。温かみのあるソファーを設けたこのくつろぎの空間は、クラフトカクテルやスピリッツ、アフタヌーンティー、淹れたてのコーヒーとともに、人と人とのつながりを育む場として新たに生まれ変わりました。

ハイアット リージェンシー 東京を象徴する壮麗なロビーには、開業当初から多くのゲストを魅了してきた 3 基のシャンデリアが輝きます。約 11 万 5,000 個のスワロフスキー®・クリスタルが使用されたこのシャンデリアは、高さ 28 メートル、8 階分の吹き抜け空間に設置され、緻密な象嵌が施された大理石の床とともに、圧倒的な存在感と熟練の職人技を体現しています。

「Nineteen Eighty Lounge & Bar」は、日中の活気と夜の華やかさという新宿の“二面性”をテーマに、一日を通して多彩な体験を提供するラウンジ＆バーです。日が沈むと、ホテルならではの静謐な雰囲気の中で、新宿のナイトライフを表現したバーへと姿を変え、新宿の文化・歴史・風景からインスピレーションを得たシグネチャーカクテルをはじめ、ワインやシャンパンの豊富なラインナップをお楽しみいただけます。それぞれのクラフトカクテルは、Fling と当ホテルのヘッ

ドバーテンダー、安田菜春とのコラボレーションによって生み出され、新宿の「夜の活気」を体現するとともに、伝統とモダンな感性を融合させ、新宿の街の二面性とそのエネルギーを見事に表現しています。

「Nineteen Eighty Lounge & Bar」は、伝統と革新が交差し、時間とともに表情を変える新宿という街に調和した、ハイアット リージェンシー 東京ならではの新たな象徴です。新宿のエネルギーと、ホテルが誇る静けさと品格が融合する唯一無二のひとときを、ぜひご体験ください。

【Nineteen Eighty Lounge & Bar シグネチャーカクテルメニュー】

● Fruit Parlor

【King of Fruits】 2,900 円

新宿駅と同じ 1885 年に創業した高級フルーツパーラー「タカノ」は、マスクメロンの販売で有名になり、日本の果物を贅沢品として扱う文化を継承してきました。独自の丹念なメロン栽培から着想を得て、メロンのあらゆる部位を使用した一杯に仕上げました。

主な材料：ニッカカフェジン、メロンリキュール、オードヴィードペア、カフェライム＆メロンコーディアル

【SANDO】 2,900 円

高級フルーツパーラーは発展する中で、「フルーツサンド」という一風変わったスタイルのスイーツが登場しました。元はフルーツの在庫管理のために考案されましたが、今では美しくお洒落なデザートとして親しまれています。この魅力に惹かれ、甘くクリーミーな果実の風味を活かした“ミルクパンチ”スタイルのカクテルが生まれました。

主な材料：白ウォッカ、ストロベリーリキュール、リンカンカンピーチ、フレッシュレモン、ジャスンミンティーシロップ

● Tea Culture

【Time for Tea】 3,300 円

日本には茶の湯という深い伝統があります。かつて新宿駅で次の列車を待つには 3 時間かかることもあり、駅の茶屋は憩いの場となっていました。趣のある時間へのオマージュとして、静かで上品なひとときを表現したカクテルです。

主な材料：白州ウィスキー、イタリカスベルガモットリキュール、中埜酒造 國盛りんごのお酒、水出し煎茶とアールグレイティーのブレンド

【New Reali-teas】 3,300 円

現在では、茶の湯の代わりに、現代的なティーハウスが登場し、革新的なスタイルで茶を提供しています。この文化の変動への敬意から、伝統的な抹茶に、ココナッツやパイナップル を合わせた“新しいお茶体験”を楽しめるカクテルを創りました。

主な材料：エルドラド 12 年ラム、ココナッツラム、柚子リキュール、パイナッ プルジュース、フレッシュライム、ココナッツウォーター、アーモ ンド、抹茶フォーム

● Tokyo Fashion

【Kakishibu】 3,300 円

新宿は染色やファッションの伝統がある地域です。柿渋は染料や和紙の型紙に 使われてきました。伝統の“和の美”を表現し、幾何学模様のステンシルで飾った 酸味のきいたカクテルです。

主な材料：ヘネシーVS コニャック、柿リキュール、アプリコットリキュール、 フレッシュレモン

【Obi & Ume】 3,300 円

新宿の老舗百貨店「伊勢丹」は元々着物屋として創業しました。このカクテルは、着物の帯から着想を得ており、グラスには帯を思わせるリボンを巻いています。

主な材料：梅酒、レモングラスアペロール、ざくろ、ソーダウォーター

【バーテンダー 安田 菜春（ヤスダ ナノハ）】

ホスピタリティーを学んだのち、ハイアット リージェンシー 東京の宴会サービス部門にてキャリアをスタート。6 年間にわたりゲストサービスの基礎を築き、2023 年には館内バー「Eau de Vie」へ異動。2025 年には「Nineteen Eighty Lounge & Bar」のヘッドバーテンダーに就任。

オーセンティックなバーでのチーフバーテンダーとしての経験を活かし、「Nineteen Eighty Lounge & Bar」では、時間帯やその場にいるゲストに合わせて提供するカクテルと、ゲスト一人ひとりに寄り添った接客スタイルによって、型にはまらない没入感あるバー体験の創出を目指している。

【Gareth Bell（ガレス・ベル）】

20 年以上にわたりバーバレッジのコンサルタントとして活動し、バーのメニュー開発、スタッフ教育、新規店舗の立ち上げ、そしてバー空間のデザインにおいて、幅広い知識と豊富な実績を誇る。

これまでに、フォーシーズンズ、ザ・リッツ・カールトン、シャングリ・ラ、サンディ・レーン・ホテルなど、世界的なラグジュアリーホテルブランドとともに多数のバーの立ち上げを手がけてきた。細部にまでこだわる姿勢と、地域ごとの特色を活かした独創的なカクテル開発に定評があり、ヨーロッパ、中東、アジアをはじめとするさまざまな国や地域での経験を背景に、各地の風味や文化を巧みに融合させたメニューを提案している。ハイアット リージェンシー 東京のメインバーテンダーとともに、新宿の街にインスパイアされたシグネチャーカクテル「種（たね）」を考案。新宿の昼と夜、ふたつの表情から着想を得た、唯一無二のカクテル体験を提供する。

【Nineteen Eighty Lounge & Bar 概要】

名称：Nineteen Eighty Lounge & Bar
電話：03-3348-1234（ホテル代表）
場所：ハイアット リージェンシー 東京 ロビー2 階
オープン日：2025 年 4 月 24 日（木）
営業時間：朝食 8:00～11:00,
ランチ/アフタヌーン 11:00～17:00,
ディナー/バータイム 17:00～23:00
(※17 時よりカクテル提供開始)
席数：80 席
HP: https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo
予約サイト：https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve

【ハイアット リージェンシー 東京について】

ハイアット リージェンシー 東京は、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには 、11 万 5 千個のスワロフスキー®・クリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や 品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

ホームページ：https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty

Instagram：https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/

X：https://twitter.com/HyattRegencyTyo

【ハイアット リージェンシーについて】

ハイアット リージェンシーは、世界 40 カ国以上で 230 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X/Twitter、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

【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広報事務局（共同ピーアール内）
担当：西室、樋口、南里
TEL：03-6264-2045　MAIL: hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp