

「ペストリーショップ」の“栗づくし” 「和栗のロールケーキ」や「和栗のパフェ」が11月30日まで期間限定で登場

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「ペストリーショップ」では、「和栗のロールケーキ」や「和栗のパフェ」をはじめ、新作3種を含むメニューを2020年11月30日(月)までの期間限定で提供します。



<「和栗のロールケーキ」イメージ>



<「和栗のパフェ」イメージ>

「ペストリーショップ」では、深まる秋を感じる栗づくしのスイーツやブレッドを期間限定で提供しています。なかでも注目は、和栗をつかったロールケーキとパフェです。

「和栗のロールケーキ」は、ひとつひとつ丁寧に皮をむいてじっくりとシロップで煮つめた和栗と、カスタードクリームを、和三盆と栃木のブランド卵「御養卵」を使ったスポンジで包んだ一品です。和栗の風味と、濃厚な卵の風味のスポンジが奏でるハーモニーをご堪能ください。

「和栗のパフェ」は、和栗の渋皮煮を、黒蜜マロンゼリーや抹茶スフレと合わせた、和を感じるパフェです。濃厚なモンブランクリームの味わいと、和栗の豊かな香りや食感をお楽しみいただけます。

また、栗をテーマにした2種類のブレッドもご用意しています。「マロンデニッシュ」は、サクサクのデニッシュに、マロンクリームとカスタードクリームをたっぷり絞って渋皮付きの栗の甘露煮をあしらいました。「ふんわりミックスクリームパン」は、もちりとした生地と、和栗をふんだんに使った濃厚なマロンクリームと、定番のカスタードクリームをそれぞれたっぷり挟んだ、2種類のクリームパンが一度に味わえる一品です。マロンクリームの上には、甘露煮と渋皮煮の2種類の栗をトッピングし、栗の多様な美味しさを満喫いただけます。

深まる秋に、栗の多彩な魅力を味わえる期間限定メニューをぜひお召しあがりください。



<「マロンデニッシュ」イメージ>



<「ふんわりミックスクリームパン」イメージ>

「栗づくし」概要

- 【期 間】 2020年11月30日(月)まで
- 【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
- 【提供時間】 「ペストリーショップ」 10:30～17:30
※営業時間は変更になる場合があります。
- 【メニュー】 和栗のロールケーキ ¥500 (540)
和栗のパフェ ¥900 (972)
マロンデニッシュ ¥350 (378)
ふんわりミックスクリームパン ¥600 (648)

* ()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】 「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。



<ペストリー・ベーカリー料理長 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