



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年9月9日

大三萬年堂の十三代目 安原伶香氏とのコラボレーション第4弾はアフタヌーンティー！

# 「和ふたぬーんてい ～秋の里山～」が新登場

月夜の里山を秋スイーツで表現！ テイクアウトや宿泊プランも

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)「カフェ」では、アフタヌーンティーセット「和ふたぬーんてい ～秋の里山～」を、2021年9月21日(火)から11月21日(日)まで提供いたします。



「和ふたぬーんていセット」  
のイメージ



「和ふたぬーんていセット」  
テイクアウトボックスのイメージ

「カフェ」のアフタヌーンティーセットが秋の装いで登場。今回は、約360年の歴史を誇る老舗和菓子店大三萬年堂の新ブランド「大三萬年堂 HANARE」とのコラボレーション第4弾として、「和」×「秋」×「洋」をテーマに、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が実り豊かな秋の里山を表現しました。

秋の食材をふんだんに使用し、見た目にも秋を感じられるスイーツの数々とセイボリーを、オリジナルのほうじ茶ラテを含むフリーフロートソフトドリンクと共にお楽しみください。また、ご自宅でもアフタヌーンティーを満喫できるテイクアウトボックスや、新宿中央公園の紅葉を眺めながらプライベート空間でアフタヌーンティーを堪能いただける宿泊プランもご用意しました。自分へのご褒美や大切な方へのプレゼントにぜひご利用ください。

### <スイーツ>



#### ・和もんぶらん

料理長 佐藤のスペシャリテ「モンブラン」を和テイストにアレンジ。大三萬年堂の白あんに和栗を加えたオリジナルのマロンクリームと、洋栗のマロンムースに、アクセントとしてカシスソースに赤紫蘇の酸味と風味を加えました。和洋2種類の栗の味わいをお楽しみいただけます。まわりには、赤くほのかに色づいたもみじチョコレートを散らしました。



#### ・生どらやき

大三萬年堂秘伝のあんこと口当たりの良いシャンティクリームを合わせ、餅つきをするうさぎが住む満月を表現しました。



#### ・(奥)お月見りんごのムース、(左)マロンけーき、(右)洋梨のまかろん

十五夜に供える月見団子をイメージしたムースは、ホワイトチョコレートムースを求肥で包んでりんごのムースをトッピング。「マロンけーき」はマロン味のパウンドケーキをチョコレートでコーティングして本物の栗のような質感を表現。「洋梨のまかろん」はミルクチョコレートガナッシュに洋梨の風味を加え、目でも楽しめる秋の味覚に仕上げました。



#### ・ようかんのパイサンド ゆず風味、赤とんぼの飴細工

大三萬年堂のあんこから作られた深い甘みのようかんに、柚子のほのかな香りと酸味を利かせ、パイ生地ですンド。上には、手作りの飴細工の赤とんぼを添えました。

#### <セイボリー>



#### ・(奥から)BLTC ロール、かぼちゃとフォアグラのフラン ポルト酒の香り、かぼちゃカレーパン

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、ポルト酒の芳醇な香りとなめらかな食感を味わえるかぼちゃとフォアグラのフランや、かぼちゃ風味のミニカレーパン、さっぱりとした味わいの BLTC ロールの 3 品。アメリカンビスケットにはかぼちゃとレーズンが練りこまれており、自家製のオレンジジャムのほのかな酸味が甘さを引き立てます。

### 「和ふたぬーんてい ～秋の里山～」概要

【期 間】 2021 年 9 月 21 日(火)～11 月 21 日(日)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【料 金】 店内 ¥5,000 ・ テイクアウトボックス ¥4,000

※料金はサービス料 10%と消費税、または消費税が含まれたお支払い金額です

【提供時間】 店内 14:00～17:00(ティータイム) ・ テイクアウトボックス 11:00～19:00(お渡し)

※店内利用の場合はご利用日の 2 日前、テイクアウトボックス利用の場合はお受け渡しの 3 日前までにご予約ください

【メニュー】 <スイーツ>

和もんぶらん、ようかんのパイサンド ゆず風味、生どらやき、お月見りんごのムース、マロンけーき、洋梨のまかろん、赤とんぼの飴細工

<セイボリー>

かぼちゃとフォアグラのフラン ポルト酒の香り、かぼちゃカレーパン、BLTC ロール、かぼちゃのアメリカンビスケット、自家製オレンジジャム、マスカルポーネクリーム

※テイクアウトボックスは内容が一部異なります



< 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。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



< 大滝 実 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。フレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」ではシェフとして従事。2021年5月「カフェ」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。

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