



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年6月28日

ハイアット リージェンシー 東京がお届けするひんやりスイーツ！

「Summer Parfait Collection ～夏×パフェ～」新登場 カラフルな夏パフェ5種を7月1日から期間限定でご提供！

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:角田直之)「カフェ」では、「Summer Parfait Collection ～夏×パフェ～」を、2022年7月1日(金)から8月31日(水)までの期間限定で提供いたします。



「Summer Parfait Collection ～夏×パフェ～」のイメージ

「Summer Parfait Collection ～夏×パフェ～」として、暑い夏にぴったりな、彩り豊かなパフェが新登場。桃やマンゴーなどの旬のフルーツをふんだんに使った「MOMO 白桃×ヨーグルト」や「MANGO マンゴー×ココナッツ」をはじめ、和風、ビターなチョコレートなど、目にも鮮やかな5種類をご用意しました。幾重もの層からなるパフェは、いずれも繊細で大人な味を五感でお楽しみいただける仕上がりとなっています。

小ぶりのサイズ感ながら、一つ一つにペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一と新進気鋭のパティシエ達のこだわりが詰まったパフェ。ランチのデザートやティータイムはもちろんのこと、アルコール類とのペアリングにもおすすめです。カラフルなひんやりスイーツで、暑さを凌いでみてはいかがでしょうか。



・MOMO 白桃×ヨーグルト

フレッシュな桃、桃のコンフィ、桃のコンポート、桃のムースを使用した、桃づくしのパフェです。ピンクで可愛い見た目とは裏腹に、ヨーグルトシャンティの酸味とスペインを代表するシェリー酒「ティオペペ」のジュレで包まれた桃のコンポートにより、大人な味わいをお楽しみいただけます。上にはローズ味のミニマカロンをトッピングしています。



・MANGO マンゴー×ココナッツ

フレッシュマンゴー、マンゴーソルベ、ココナッツムースを主体に構成された、夏ならではのトロピカル感溢れるパフェです。パイナップルとマンゴーのコンフィの酸味とヘーゼルナッツクランブルにより、香り高く繊細な味わいと食感に仕上げました。



・MATCHA 抹茶×あずき

抹茶とあずきを重ねた、和風デザート好きにはたまらない逸品です。あずきムースの下に隠れたオレンジコンフィが抹茶やあずきに酸味のアクセントを加え、大納言あずきを使用したクランブルや白玉により、一口ごとに新しい味と食感に出会えるパフェとなっています。



・CHOCO チョコレート×ヘーゼルナッツ

砕いたヘーゼルナッツが入ったチョコレートムースのチョコパフェは夜パフェにもぴったりです。トッピングのアーモンドチュイルとチョコレートクランブルの食感も加わり、アルコールとのペアリングでお楽しみいただきたい濃厚で大人な味に仕上がっています。



・KURI 和栗×洋栗

料理長 佐藤浩一のスペシャリテ「モンブラン」をパフェにアレンジしました。マロンムースには香り高い洋栗を、マロンクリームにはコクのある和栗を使用し、2種の栗のハーモニーを味わえます。さっぱりとしたバニラシャンティや軽い食感のメレンゲを使用することで、夏場でもさわやかに召し上がりいただけます。

「Summer Parfait Collection ～夏×パフェ～」概要



- 【期 間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 各 ¥1,452
※料金はサービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。
- 【提供時間】 11:30～21:00(L.O. 20:00)(ランチタイムからディナータイムまで)
※数量限定販売。売り切れ次第終了となります。
※ご予約は承っておりません。
- 【メニュー】 パフェ5種
- ① MOMO 白桃×ヨーグルト
 - ② MANGO マンゴー×ココナッツ
 - ③ MATCHA 抹茶×あずき
 - ④ CHOCO チョコレート×ヘーゼルナッツ
 - ⑤ KURI 和栗×洋栗

「桃のふんわりクリームパン」も7月1日(金)より新発売！



毎回大好評のふんわりクリームパンに桃フレーバーが登場。
「桃のふんわりクリームパン」は、ホテルメイドのふわふわのパンに、夏でもあっさりお召し上がりいただける軽いクリームと桃のクリームを合わせ、上にフレッシュな桃をトッピングした、こちらも桃づくしの一品です。

- 【期 間】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)
- 【料 金】 テイクアウト ¥1,512
イートイン ¥1,694
※料金は消費税または、サービス料 10%と消費税が含まれたお支払い金額です。
※事前のご予約をおすすめいたします。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約】
「カフェ」T 03 3348 1234 (代表)



< 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。

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、丸山、児玉、橋本、羽鳥

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

tokyo.regency.hyatt.jp