



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年9月26日

今年の「DIYクリスマスケーキ」は立体的なマカロンツリー型！ ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ

10/3(月)予約開始！ こだわりのショコラを用いた新作スペシャルティ「ショコラ プリユーム」も登場

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:角田直之)では、2022年10月3日(月)より、「DIYクリスマスケーキ」の新作を含む3種のクリスマスケーキの予約を開始します。



<クリスマスケーキ3種 イメージ>



<DIYマカロンクリスマスツリー イメージ>

ホテルならではの上品な味わいと可愛らしい見た目のハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ。2020年の販売より好評いただいている「DIYクリスマスケーキ」として、今年は「DIYマカロンクリスマスツリー」が50台限定で新登場します。

「DIYクリスマスケーキ」は、お子様やご家族、ご友人と一緒に、パティシエ気分楽しくデコレーションをして仕上げていただく体験型のケーキです。クリスマスがより楽しく、特別なひと時になるようにという想いで開発しました。

今年新たにラインアップした「DIYマカロンクリスマスツリー」は、リースケーキの上にペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一のスペシャルティであるマカロンを積み上げていき、ご自身でクリスマスツリーを完成させることができる立体型のケーキです。付属のガイド動画を見ながら、ご自身のアイディアでオーナメントを模したデコレーションパーツを飾り付けることで、世界に一つのオリジナルケーキに仕立てることができます。

また、イタリアの高級ショコラブランド DOMORI(ドモーリ)社のショコラを贅沢に使用して作り上げたパティシエ自慢の新作チョコレートケーキ「ショコラ プリユーム」と、毎年人気のトナカイの見た目が愛らしいケーキ「ルドルフ」も販売いたします。ハイアット リージェンシー 東京のケーキとともに、思い出に残る素敵なクリスマスホリデーをお過ごしください。

DIY マカロンクリスマスツリー

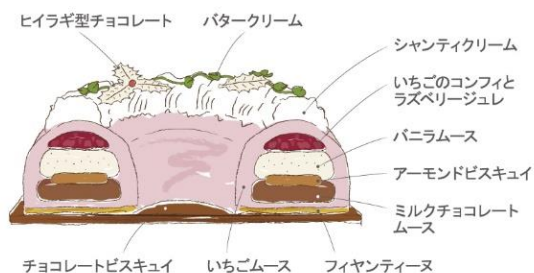
¥25,000



<組み立て後のイメージ> (高さ 約 30cm)



<組み立て前のイメージ> (リース直径 約 18cm)



「DIY マカロンクリスマスツリー」は、リースをツリーに変身させていく過程をお楽しみいただける体験型のクリスマスケーキです。

スポンジ生地の上に、ピンクを基調としたリースケーキが乗った状態でお渡します。リースケーキは、切り分けたときの断面にこだわり、いちごのコンフィとラズベリージュレ、バニラとミルクチョコレートのムース、アーモンドビスキュイを重ねて、いちごムースで包み込みました。

木の幹に見立てたナッツ入りクランチチョコレートをリースケーキの中央に立てて、その上にホイップクリームを絞りながら、5種類からなる計 20 個のマカロンを自由に積み上げてツリーを完成させます。

デコレーションには、オーナメント型のチョコレートやクリスマスモチーフの砂糖菓子、いちご、アラザンなどの様々なパーツをご用意しています。

また、3色のチョコペンを使って、マカロンにお好みのイラストを描けば、クリスマスパーティーがより一層盛りあがるでしょう。

※マカロンおよびプレートは無地の状態でのお届けです。

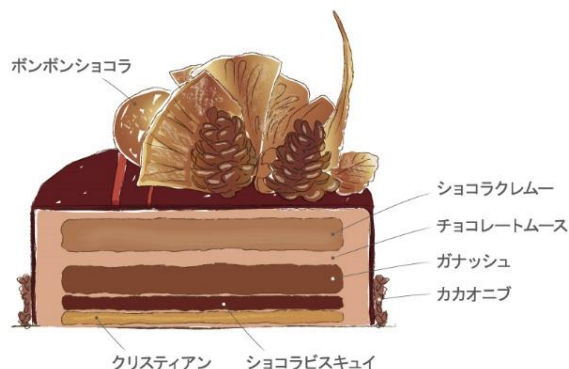
※50台限定販売です。

ショコラ プリウム

¥6,500



<「ショコラ プリウム」イメージ> (直径 約 12cm)



「ショコラ プリューム」は、チョコレート愛好家や世界中のショコラティエから絶大な支持を誇るイタリアの高級ショコラブランド DOMORI(ドモーリ)社のショコラをふんだんに使用したチョコレートケーキです。濃厚なガナッシュと口どけの良いショコラクレムー、ショコラビスキュイ、サクサクとした食感のクリスティアンという、チョコレートをふんだんに使用した味わいも食感も異なる 4 層を、さらにチョコレートムースで包み込みました。一口ごとにショコラの奥深く、ビターな味わいをご堪能いただけます。大切な人と過ごすクリスマスにぴったりなパティシエ自慢の逸品です。

ルドルフ

¥6,500



<「ルドルフ」イメージ> (縦約 8.5cm×横約 27.5cm)

毎年恒例の「ルドルフ」は、お子様から大人まで幅広い世代に人気のケーキです。見た目の可愛らしさはもちろんのこと、濃厚ながらも口どけの良いヘーゼルナッツとチョコレートのクリームやプラリネムースの本格的な味わいをお楽しみいただけます。深々と雪が降る夜の山を走り抜けるトナカイの頭に積もった雪は生クリームを使って表現しました。身を寄せあうトナカイたちの愛くるしい姿は、クリスマスの食卓を華やかに彩ります。

■クリスマスケーキ 概要

【ご予約期間】 2022年10月3日(月)～12月15日(木)

* お渡し日時のご変更は、5日前までをお願いいたします。

【お渡し期間】 2022年12月23日(金)～25日(日) 11:00～18:00

【ご予約方法】 お電話「レストラン総合案内」T 03 3348 1234 (代表) または オンライン予約

オンライン予約 URL: <https://hyattregencytokyo-shop/>

カテゴリー: クリスマスをお選びください(10月3日0時より設置いたします)。

【お渡し場所】 ロビーフロア(2階)に特設カウンターを設置いたします。

* 画像はイメージです。

* 料金は消費税が含まれたお支払い金額です。



【完全予約制】「シュトレン」

¥3,564

ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない、伝統的なブレッド「シュトレン」。洋酒に漬け込んだドライフルーツとナッツと一緒に練り込み、じっくり寝かせて焼きあげました。風味の変化を楽しみながら、クリスマスに向けて少しずつお召しあがりください。全国配送(沖縄・離島を除く)も承ります。

- 【ご予約期間】 2022年10月3日(月)～12月22日(木)
*ご予約は、お渡し/お届け日の3日前までをお願いいたします。
- 【お渡し期間】 2022年12月1日(木)～12月25日(日)
- 【ご予約方法】 お電話「レストラン総合案内」T 03 3348 1234(代表) または オンライン予約
オンライン予約 URL: <https://hyattregencytokyo-shop/>
カテゴリー: クリスマスをお選びください(10月3日0時より設置いたします)。
- 【お渡し場所】 「カフェ」(ロビーフロア・2階)
*12月23日(金)～25日(日)はロビーフロア(2階)に特設カウンターを設置いたします。

* 画像はイメージです。

* 料金は消費税が含まれたお支払い金額です(送料別)。

< 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で、ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。

【一般の方からのお問い合わせ】「レストラン総合案内」まで T 03 3348 1234(代表)

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