



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年10月12日

色とりどりの花咲く、秋の庭をスイーツで表現 「フラワーガーデンアフタヌーンティー」10月15日販売開始 ～ 10月はハロウィン、11月は深秋と、季節の移ろいを演出 ～

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)の「カフェ」では、秋の庭をテーマにした「フラワーガーデンアフタヌーンティー」を、2022年10月15日(土)から11月30日(水)までの期間限定で提供いたします。



フラワーガーデンアフタヌーンティー 10月提供イメージ

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が監修する「フラワーガーデンアフタヌーンティー」は、実りの季節である「秋」の庭と収穫祭にインスピレーションを得て創作されました。10月と11月の提供期間中、月ごとに秋の庭はその様子を変え、10月はハロウィンの収穫祭、11月は冬の足音を感じさせる演出をお楽しみいただけます。季節の移ろいを感じられるフラワーガーデンをぜひご賞味ください。

秋の庭を表現したフラワースイーツの数々



細部までこだわった写真映えるスイーツの数々



「花とフルーツのロングエクレア」

フラワーガーデンを綾なすひと際大きな「花とフルーツのロングエクレア」は、プランターに植えられた小さな花々をイメージしています。長さ約 20cm のエクレア生地に、甘さ控えめながら濃厚なカスタードクリーム、秋にかけて糖度が増していくイチジク、そして色とりどりの甘酸っぱいフルーツを乗せました。爽やかなフルーツと濃厚なクリームのハーモニーが口いっぱいに広がります。エディブルフラワーをあしらった見た目の鮮やかさと繊細さは、写真にも収めていただきたい仕上がりです。

香り高いエスプレッソの味わいを感じられる「カフェ」のシグネチャーメニュー「ティラミス」で土を表現した10月の花壇は、色鮮やかなエディブルフラワーやチョコレートで作られた草花が散りばめられ、蜘蛛の巣などのハロウィンモチーフで飾られています。花壇の周りには、紫芋(11月は栗)を使った「季節のモンブラン」や「洋梨のムース」、カボチャを生地に練りこんだ「レーズンサンド」など、パティシエのこだわりが詰まった秋の味覚を味わえるスイーツの数々で彩られています。ぜひ、秋のフラワーガーデンの繊細な味わいを余すことなく堪能ください。

可愛らしい植木鉢型のプチマフィン



(左から) ローズマフィン、キャロットケーキ、ラベンダーマフィン

植木鉢を模したプチマフィンは、ローズの香りをつけたマフィンの中にクランベリーとマカダミアナッツを入れた「ローズマフィン」と、ブルーベリーより濃厚なワイルドブルーベリーをラベンダーと共に練りこんだ「ラベンダーマフィン」、くるみとレーズンの香ばしい味わいにシナモンとナツメグのインパクトあるスパイスさが癖になる「キャロットケーキ」の全3種です。お花に見立てたチーズクリームの酸味と相まって、ホテルメイドの上品な味わいをお楽しみいただけます。

目でも舌でも楽しいセイボリー4種



(左から) サーモンクリームパスタ、チキンのポットパイ、ブーケミモザ、クリームスープ

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、「サーモンクリームパスタ」、「チキンのポットパイ」、「ブーケミモザ」、「クリームスープ」の全4種です。花型のパスタが入ったサーモンクリームパスタは、エディブルフラワーを散りばめた華やかな見目で、寒い時期にぴったりの濃厚な味わいに仕上げました。ブーケミモザはツナマヨとミモザサラダをトルティーヤで包み込み、トマトの皮で作った真っ赤なバラをあしらいました。すべて食べられる素材で彩られたセイボリーは、どれも目でも舌でもお楽しみいただきたい逸品です。

フリーフローで楽しめる、季節を感じるドリンクメニュー



色の変化を楽しめる「ラズベリーソーダ」



紫芋の濃厚な甘み「紫芋ラテ」

ドリンクは見た目も鮮やかなスペシャルドリンク計 5 種を含むフリーフローでお楽しみいただけます。バターフライピーが入った華やかな「ラズベリーソーダ」は、付属のレモンシロップを入れることで、季節の移ろいのような色の変化をお楽しみいただけます。また、秋を感じる「紫芋ラテ」は、紫芋の香りを存分に感じられるように芋けんぴパウダーをトッピングし、牛乳で淹れているため体も心も温まるコクのある濃厚な味わいです。その他に写真映えする特製花氷の「カモミールティー」や、秋を感じる「金木犀ミルクティー」、スイーツのようにお楽しみいただける「抹茶ラテ」などのドリンクと共に、晩秋の特別なティータイムをお過ごしください。

「フラワーガーデンアフタヌーンティー」概要



「フラワーガーデンアフタヌーンティー」11月提供イメージ

【期 間】 2022年10月15日(土)～11月30日(水)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【料 金】 ￥5,500

※1日20食限定

※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】 13:00～15:00(入店時間) ※ご利用日時の2日前までにご予約ください

【メニュー】 <スイーツ>

花とフルーツのロングエクレア、季節のモンブラン、レーズンサンド、プチフラワーショートケーキ、洋梨のムース、ティラミス、キャロットケーキ、ローズマフィン、ラベンダーマフィン

<セイボリー>

サーモンクリームパスタ、チキンのポットパイ、ブーケミモザ、クリームスープ

<ドリンク>

ラベンダーソーダ(アイス)、フラワーカモミールティー(アイス)、金木犀ミルクティー(アイス)、紫芋ラテ(ホット)、抹茶ラテ(ホット)のスペシャルドリンク5種を含むフリーフロー(120分制・30分前L.O.)

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約】

「カフェ」またはオンライン

T 03 3348 1234 (代表)

<https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>



< 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・サダール・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「キュージーン又[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、丸山、児玉、橋本、羽鳥
T 03 5321 3523(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com
tokyo.regency.hyatt.jp