



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2023年6月9日

## 東京都 立川産の完熟ブルーベリーをふんだんに使用 アシェット・デセール“オリエンタル” 6月12日提供開始 ～パティシエが一皿一皿丁寧に仕上げた地産地消のデザートプレート～

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、高橋果樹園のブルーベリーをふんだんに使用したミルフィーユ仕立てのアシェット・デセール“オリエンタル”を、2023年6月12日(月)から29日(木)までの期間限定で提供します。



アシェット・デセール“オリエンタル”イメージ



高橋果樹園での収穫の様子

ハイアット リージェンシー 東京では、SDGsに向けたアクションを加速しています。なかでも、地域の経済活性化や輸送エネルギー削減への貢献として、都内の農園や果樹園で生産された野菜や果物を積極的に使用する地産地消の取り組みに注力しています。

今回、東京都立川市にある高橋果樹園のご協力のもと、パティシエが実際にブルーベリーを摘み、キッチンに届くまでの生産者の方々の想いやこだわりを知ることで、素材の持ち味を最大限に活かしたアシェット・デセール“オリエンタル”を創作しました。

摘みたてのブルーベリーをふんだんに使用し、さまざまな味わいが一度に楽しめるようミルフィーユ仕立てにしたパティシエの多彩な技術が光る逸品です。薄く伸ばしたミルフィーユ生地を三層に重ね合わせ、上の層には濃厚で甘酸っぱいブルーベリーのシャンティクリームと果肉感たっぷりのフレッシュブルーベリーを挟み、下の層にはジャスミンとホワイトチョコレートのクリームを絞りました。口いっぱい広がるジャスミンのオリエンタルな香りとホワイトチョコレートのコクが、完熟ブルーベリーの甘さを引き立てます。添えられたジャスミンジュレや白桃ソルベをクリームと合わせることで、味わいの変化やハーモニーを自由にお楽しみいただけます。

梅雨の時期に、爽やかな気分をお届けするフレッシュな一皿をぜひご賞味ください。

## 高橋果樹園について



高橋果樹園は、ブルーベリーから始まり、イチジクや桃、ブドウと、東京では珍しく多くの品目の果物を揃え、四季折々の旬の味覚を食卓に届けています。東京の土壌は肥沃で栄養分に富み、果樹栽培に適しています。その土壌を活かし品目に合わせたきめ細やかな果樹栽培を行っています。果物の魅力を最大限に引き出すため、高橋果樹園では果物の深い味わいを生む有機肥料を用いた「土づくり」、果樹の品目に合わせた剪定による「日当たり」、採りごろを見極めた「収穫」の3つにこだわってそれぞれの果物を大切に育てています。

## アシェット・デセール “オリエンタル” 概要

【期 間】 2023年6月12日(月)～29日(木)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【料 金】 ￥1,815 ※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】 11:30～20:00  
※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。

【一般の方からのお問い合わせ】

「カフェ」 T 03 3348 1234 (代表)

【公式サイト】

ホームページ: <https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty>

Instagram: <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

Twitter: <https://twitter.com/HyattRegencyTyo>

カフェでは他にも、高橋果樹園のブルーベリーを使用したスイーツやドリンクを提供します。



### ■ ブルーベリータルト ￥1,210

ヨーグルトのような酸味のあるクリームに摘みたての完熟ブルーベリーを使用し、ブルーベリーコンフィチュールと果肉を感じるブルーベリーシャンティを合わせた、酸味と甘味のバランスにこだわった逸品です。



### ■ ブルーベリーミルクシェイク ￥1,331

フレッシュブルーベリーの香りと食感、甘酸っぱさを楽しめるミルク仕立てのシェイクです。スイーツと一緒にでもさっぱりとお召し上がりいただけます。

※提供時間は、10:30～20:00です。

※売り切れ次第終了となります。

※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。

## 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 広報担当

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

tokyo.regency.hyatt.jp