

視覚と味覚で楽しむヨーロッパ周遊
「旅するヨーロッパアフタヌーンティー」
10種のスイーツをミニチュアの世界観で4月1日(月)提供開始

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、ヨーロッパの国々に起源をもつスイーツ・セイボリーをミニチュアサイズでご堪能いただける「旅するヨーロッパアフタヌーンティー」を、2024年4月1日(月)から6月30日(日)までの期間限定で提供します。



「旅するヨーロッパアフタヌーンティー」イメージ

ミニチュアサイズの世界観と、バランスの良い味わいでご好評いただいている「カフェ」のアフタヌーンティーに、思わず旅行に出かけたくなる季節にピッタリの「旅するヨーロッパアフタヌーンティー」が登場します。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が、ヨーロッパの国々を起源とするスイーツを旅行気分楽しんでいただきたいという想いを一皿に表現しました。佐藤のスペシャリテでもある「フォレノワール」をはじめ、スペイン起源のサブレで飛行機を再現するなど、まるでヨーロッパ周遊旅行を楽しむかのように、イギリス、フランス、イタリア、スペイン、ドイツの計5か国を起源とする、10種の多彩なスイーツをご堪能いただけます。

また、セイボリーにはブーケのような華やかさが目をひくニース風サラダ「サラダニソワーズ」や、サクサクとした衣の中に香ばしいチーズが香るスイスの伝統的なコロッケ「マラコフ」などをミニサイズで取り揃えました。セットのフリーフローのドリンクにはコーヒー・紅茶に加え、ローズやラベンダーのフレーバーティーや、ドイツで古くから親しまれている「ショーレ」などの計4種のオリジナルドリンクをラインアップしています。

彩り豊かな見た目とさまざまな味わいで、目的地へと向かう飛行機から窓の外を眺めるようなワクワクとした気分でスイーツの旅をお楽しみください。



・フォレノワール(ドイツ)

フランス語で「黒い森」を意味し、ドイツの森林地帯にちなんだスイーツである「フォレノワール」は、ココアのスポンジ生地にチョコレートムースとシャンティクリームを合わせ、キルシュ漬けのグリオットチェリーをトッピングしました。チェリーの酸味がチョコレートの上品な味を際立てます。



・ポルボロン(スペイン)

スペインで親しまれている「ポルボロン」を、飛行機をモチーフにして作りました。シンプルな素材のやさしい甘さとほのかなアーモンドの香りを感じる、ホロホロとした口どけの良いサブレです。溶けてしまう前に「ポルボロン」と3回唱えることができると幸せが訪れると言われてています。



・マスカルポーネベリーヌ(イタリア)

イタリア発祥のマスカルポーネに、相性の良いマンゴームースとソースを合わせました。なめらかな食感とマンゴーの甘みをご堪能いただけます。



・フレジェ(フランス)

フランスでは春の訪れを告げるケーキとして定番の「フレジェ」は、軽やかで上品な甘みを追求したシェフこだわりのバタークリームと、甘酸っぱいフレッシュいちごの果汁が絶妙にマッチした贅沢な味わいです。



・レモンロリポップ(スペイン)

「ロリポップ」は、ヨーロッパで一番の生レモン生産量を誇るスペイン産のレモンを使用したレモンパッションジュレを中にしのばせ、程よい甘さと酸味のハーモニーをお楽しみいただけるように仕上げました。



・パannaコッタ(イタリア)

90年代に日本でもブームが巻き起こり、イタリアンドルチェの定番となった「パannaコッタ」は、パanna(生クリーム)・コッタ(煮る)というイタリア語の名前通り、生クリーム本来の魅力を存分に生かしたとろけるような食感のスイーツです。さくらんぼ風味のジュレを使用することで、桜が散り、5月から6月にかけてさくらんぼの実が実るストーリーを表現しました。



・ビクトリアケーキ(イギリス)

19世紀のヴィクトリア女王の時代を象徴する菓子として、イギリスのアフタヌーンティー文化に欠かせない「ビクトリアケーキ」は、スポンジの中にラズベリージャムをしのばせ、デコレーションのバタークリームでバラを表現しました。チョコレートで作られた白蝶の姿は、暖かな午後のティータイムをイメージしています。



・バスクチーズケーキ(スペイン)

スペイン北部のバスク地方が起源とされる、クリームチーズをふんだんに使用し、高温で焼き上げたチーズケーキです。チーズのコクと、濃厚でなめらかな口当たりを感じられる味わい深い逸品です。



・パリブレスト(フランス)

自転車の車輪の形をしたスイーツとして有名な「パリブレスト」では、リング状のシュー生地には、プラリネのかわりにピスタチオのクリームとラズベリーを挟みました。

パステルカラーのかわいらしい見た目もこだわりの一つです。



・マカロン(フランス)

精巧さと美しさが求められ、フランスの洗練された菓子文化の一翼を担う「マカロン」もミニサイズで登場。ピスタチオとラズベリーの味をご用意いたします。

ドイツの代表的なパン「プレッツェル」もミニチュアサイズに



・プレッツェル(ドイツ)

ドイツの「プレッツェル」の特徴である独特な結び目のフォルムをそのままミニサイズで再現しました。もっちりとした食感とほのかな塩味を感じられる本格的な味わいです。

アフタヌーンティーを彩る味わい豊かなセイボリー



(左から)サラダニソワーズ、キッシュロレーヌ、パニーニ、マラコフ、フィッシュ&チップス

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、ブーケのような華やかな見た目の、オリーブ香るニース風サラダ「サラダニソワーズ」や、フランスの郷土料理「キッシュロレーヌ」、スイスの伝統的なチーズコロッケ「マラコフ」、イギリスを代表する「フィッシュ&チップス」などの計5種です。

ホテルのベーカリーで焼き上げたパンに、ビーフパストラミとレタス、トマト、モッツアレラチーズをサンドしたイタリア生まれのサンドイッチ「パニーニ」は、ミニチュアの世界観をより一層際立てる繊細な仕上がりにです。

オリジナルドリンクを含む豊富なドリンクをフリーフローで



(左から)ラベンダーアールグレイミルクティー(アイス・ホット)、ローズティー(ホット)、ショーレ、フルーツミックスジュース

コーヒーや紅茶に加え、フリーフローで提供するオリジナルドリンクは計4種です。ラベンダーの上品な香り華やぐ「ラベンダーアールグレイミルクティー」やダージリンティーにローズシロップを加えた「ローズティー」などのアフタヌーンティーに欠かせないティーセレクションに加え、アップルジュースと柑橘系の炭酸をかけあわせた「ショーレ」やスペインのサングリアをイメージしてフルーティに仕上げた「フルーツミックスジュース」をご用意しました。

「旅するヨーロッパアフタヌーンティー」概要

【期 間】 2024年4月1日(月)～6月30日(日) ※除外日:5月3日(金・祝)～6日(月・祝)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【料 金】 ￥6,000 ※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】 14:30～18:00(入店時間) ※ご利用日の前日12時までにご予約ください。

【メニュー】 <スイーツ>

フォレノワール、ポルボロン、マスカルポーネベリーヌ、フレジェ、レモンロリポップ、パンナコッタ、ビクトリアケーキ、バスクチーズケーキ、パリブレスト、マカロン、プレッツェル

<セイボリー>

サラダニソワーズ、キッシュロレーヌ、パニーニ、マラコフ、フィッシュ&チップス

<ドリンク>

オリジナルドリンク4種:ラベンダーアールグレイミルクティー(アイス・ホット)、ローズティー(ホット)、ショーレ、フルーツミックスジュース

コーヒー、紅茶各種

サン・ペレグリノ

上記を含むフリーフロー(120分制・30分前ラストオーダー)

※画像はイメージです。仕入れ状況により産地、メニューは変更になる可能性があります。

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「カフェ」 T 03 3348 1234 (代表)

オンライン <https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>

【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/>

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



< 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。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。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 広報担当

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

tokyo.regency.hyatt.jp