



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年8月27日

昨年僅か2日で完売の人気商品がリニューアル！ ハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ 10月1日(火)より予約スタート

ハイアット リージェンシー 東京では、2024年10月1日(火)より、4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4種 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で、毎年ご好評いただいているハイアット リージェンシー 東京のクリスマスケーキ。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が手掛ける「ノエル・ネイジュ」は、白いモミの木をモチーフにした高さ約33cmのケーキです。昨年僅か2日で完売した「ノエル・ブラン」を、より洗練されたケーキに磨き上げました。芳醇な味わいが特徴の「村田さん家のいちご」を使用したショートケーキに、ホワイトチョコレートのシャンティクリームをたっぷり絞りました。木の幹に見立てた土台の部分はナッツやドライフルーツをトッピングしたタブレットチョコレートで仕上げることで、もう1つの味わいとしてお楽しみいただけます。

ピンクの大きなリボンが目を引くベルの形をした「クローシュ・ド・ノエル」は、3種のムースケーキをお楽しみいただけます。お子さまがいるご家庭や、ご友人同士のクリスマスパーティーにピッタリの華やかなクリスマスケーキです。

また、世界中のショコラティエやチョコレート愛好家から称賛されているイタリアのショコラブランドDOMORI (ドモーリ)社のフェアトレードチョコレートを使用したチョコレートケーキ「ノエル・ショコラ」と、赤鼻のトナカイをモチーフにした毎年人気の「ルドルフ」もご用意しました。

ハイアット リージェンシー 東京のケーキとともに、素敵なクリスマスをお過ごしください。



<「ノエル・ネイジュ」イメージ>
(高さ約33cm 最大直径約19cm、重さ約2.5kg)



<「ノエル・ネイジュ」断面イメージ>

「ノエル・ネイジュ」は、雪が降り積もる大きなモミの木をモチーフにしたクリスマスケーキです。昨年僅か2日で完売した「ノエル・ブラン」を、さらに味わいと見た目にこだわって磨き上げました。

ショートケーキには味のバランスと香りがよい村田農園産の「村田さん家のいちご」を使用しました。また、はちみつを使用することでしっとりときめ細やかに焼きあげた厚切りのスポンジに、ホワイトチョコレートをベースにしたシャンティクリームを合わせることで、濃厚かつ滑らかな口どけをご堪能いただけます。

シャンティクリームとショートケーキの間には薄いパリッとしたホワイトチョコレートを挟み、食感も楽しみながらお召し上がりいただけます。

ケーキは透き通るような究極の白さに仕上げ、凛とした佇まいと洗練されたデザインが特徴の「グランディール」(Noritake製)のフラットプレートに載せた状態で箱に入れ、お渡しします。

木の幹に見立てたタブレットチョコレートは、マロン、グラッセやオレンジピール、クランベリー、ピスタチオなどのドライフルーツやナッツをトッピングしました。クリスマスの余韻に浸りながら、少しずつお召し上がりいただくのもおすすめです。



<タブレットチョコレートのイメージ>



<「クローシュ・ド・ノエル」イメージ>
(高さ約24cm 最大直径約19cm)



<「クローシュ・ド・ノエル」断面イメージ>

パストリーシェフ 田中 宣行が考案した「クローシュ・ド・ノエル」は、シェフの繊細な技術が際立つ、ベルの形に見立てたクリスマスケーキです。

白・ピンク・赤のオーナメントをモチーフにしたムースはそれぞれ異なる3種類の味わい。白は爽やかなレモンムースとはちみつクリームがマッチした「マスカルポーネとレモンのムース」、ピンクはピスタチオがほのかに香る「ホワイトチョコレートといちごのムース」、赤はグロゼイユやブラックベリーの酸味が引き立つ「アールグレイのムース」となっています。

最後まで美味しくお召し上がりいただけるよう、いちごやブルーベリーなどのフルーツや、ザクザクとしたクランブルをふんだんにトッピングしました。

お子さまがいるご家庭や、ご友人とのクリスマスパーティーで、360度どこから見ても主役になれるようなクリスマスケーキを作ればという思いで考案しました。味はもちろん、見た目にもこだわりを尽くした「クローシュ・ド・ノエル」をぜひご堪能ください。
(パストリーシェフ 田中 宣行)



ノエル・ショコラ

¥6, 800



<「ノエル・ショコラ」イメージ>
(直径約13.5cm※)

※周りのビスキュイとチョコレートを含まず。

大切な人と過ごすクリスマスにピッタリなクリスマスケーキ「ノエル・ショコラ」は、ビター感と甘さのバランスが良い上品で大人な味わいのチョコレートケーキです。

イタリアのショコラブランドDOMORI(ドモーリ)社のフェアトレードチョコレート(カメルーン産カカオ豆使用)を採用し、カカオ豆のほのかにフルーティーな香りがケーキを引き立てます。

濃厚なガナッシュと、口どけの良いショコラクレーム、しっとりときめ細やかなショコラビスキュイ、サクサクとしたクリスティアンという味わいと食感の異なる4層をさらにチョコレートムースで包むことで、一口食べるごとにショコラの様々な表情をお楽しみいただけます。



<「ルドルフ」イメージ>
(縦約8.5cm×横約27.5cm)

ハイアット リージェンシー 東京の定番のクリスマスケーキ「ルドルフ」が今年も登場します。

身を寄せ合うトナカイたちの見た目の可愛らしさはもちろん、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る、お子様から大人まで幅広い世代におすすめのクリスマスケーキです。

深々と雪が降る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。

■クリスマスケーキ 概要

【ご予約期間】 2024年10月1日(火)10:00～12月15日(日)10:00
* お渡し日時のご変更は、12月18日(金)までをお願いします。

【お渡し期間/場所】 2024年12月21日(土)～12月25日(水) 11:00～18:00/1階 特設カウンター

【ご予約方法】 オンライン予約
オンライン予約URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>
カテゴリー「クリスマス」をお選びください。

シュトレン

各¥3,672



シュトレンはドイツのクリスマスシーズンには欠かせない、伝統的なブレッドです。「ホワイトシュトレン」は7種のドライフルーツやナッツを、グランマルニエ、ラム酒、ブランデーに2カ月以上漬け込み、じっくり寝かせて焼き上げた後に、ホワイトチョコレートでコーティングしました。うぐいす豆や小豆などの和素材を抹茶の生地に練り込み、渋皮マロンをまるごと忍ばせて焼き上げた和テイストの「抹茶シュトレン」も販売します。

【ご予約期間】 2024年10月1日(火) 10:00 ~ * 無くなり次第終了

【お渡し期間/場所】 2024年12月1日(日)～12月20日(金) 11:30～20:00/「カフェ」※
2024年12月21日(土)～12月25日(水) 11:00～18:00/1階 特設カウンター
※「カフェ」は改装工事に伴う代替営業により場所が変更になる可能性があります。

【ご予約方法】 オンライン予約
オンライン予約URL: <https://hyattregencytokyo-shop.com/>
カテゴリー「クリスマス」をお選びください。

- * 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(シュトレンは送料別)。
- * 状況により材料の産地が変更となる場合があります。

【一般の方からのお問い合わせ】

「レストラン総合案内」 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/>

X : <https://x.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。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。スペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。

【ハイアットリージェンシー 東京について】

ハイアットリージェンシー 東京は、世界 78 ヶ国でホテルを展開するハイアット ホテルズ アンド リゾーツの日本初のホテルとして 1980 年 9 月 15 日に開業しました。新宿駅西口から徒歩 9 分、東京都庁に隣接し、緑豊かな新宿中央公園に面した好立地で、ビジネス、ショッピング、エンターテインメントで賑わう新宿の中心エリアに位置しています。ロビー階から 8 階までの吹き抜けのアトリウムロビーには、11 万 5 千個のスワロフスキークリスタルを使用した 3 基のシャンデリアが設置されており、華やかでエレガントな光を放つホテルのシンボルとなっています。改装後全 712 室となる客室は、温もり、質感や品質、機能性を重視し、和モダンのコンセプトを体現します。ホテルの施設には、リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5 つのレストランとバー、そしてさまざまなシーンに対応する大小 18 の宴会場を備えており、お客さま一人ひとりにご満足いただける寛ぎのひとときをお約束します。伝統に根ざした親しみやすいサービス、そしてゲストの快適さを大切にしながら、革新を続けています。

【ハイアットリージェンシーについて】

ハイアットリージェンシーは、世界 40 カ国以上で 230 軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50 年以上にわたり、ハイアットリージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアットリージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアットリージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは [hyattregency.com](https://www.hyattregency.com) をご覧ください。Facebook、X/Twitter、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

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

[hyattregencytokyo.com](https://www.hyattregencytokyo.com)