



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2017年7月4日

今年の夏は、シャンパンのフリーフローで優雅に涼しく！ シーフードマリネやアヒージョ、生ハムとともに味わう “ラグジュアリー シャンパン ナイト”

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:高沢朝美)の「カフェ」では、「夏を優雅に涼しく」をコンセプトに、シャンパンのフリーフローと軽食が美しく盛り付けられたスタイリッシュなプレートが付いた“ラグジュアリー シャンパン ナイト”を2017年7月18日(火)～9月29日(金)まで開催いたします。



「カフェ」内観

「ラグジュアリー シャンパン ナイト」イメージ

今年の夏は全国的に厳しい暑さとなる予報が出ています。そこで、今回ご紹介するのが「夏を優雅に涼しく」をコンセプトに、きりっと冷えたシャンパンとともに過ごしていただけるお得なプランです。シャンパンはマロラクティック発酵を行わない伝統的な醸造方法にて造られている名門ランソン社の“Henri de Verlainne(アンリ ドゥ ヴェルレーヌ)”をご用意。きめ細かな泡立ち、やや濃い目の黄色がかった色調で、柑橘系の香りとブリオッシュやハチミツのニュアンスも感じられるエレガントでコクのあるシャンパンです。合わせるお料理は、シャンパンとの相性がよいメニューをラインアップ。大ぶりの木のプレートに盛られた、シーフードマリネやガーリックトーストを添えた牛肉と野菜のアヒージョ、生ハムなどをお楽しみいただけます。

今年の夏は、早めに仕事を切り上げて、「カフェ」でシャンパンをお好きなだけお楽しみいただける優雅なシャンパンナイトはいかががでしょうか。

大きな窓から新宿中央公園を臨む涼しく快適なホテルの空間で、職場のお仲間や親しい友人同士でシャンパンを楽しみながら、夏をスタイリッシュに乗り切りましょう。

「ラグジュアリー シャンパン ナイト」概要

【期 間】 2017年7月18日(火)～9月29日(金)までの祝日を除く月～金曜日

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 16:00～19:00 *ご利用は2時間を基本とします。

【料 金】 ￥5,000 *料金はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【内 容】 フリードリンク シャンパン、白・赤・ロゼワイン、ソフトドリンク

料 理
シーフードのマリネ
牛肉と野菜のアヒージョ
生ハム
フリッタータ
カプレーゼ
スモーク サーモントラウト
ガーリックトースト

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 「カフェ」まで
T 03 3348 1234(代表)

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

＜洋食料理長 おおたに いさむ プロフィール＞

1990年9月、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。
洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

＜カフェ＞

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

本件に関する報道関係者のお問い合わせ先

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 野崎、近藤
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通)
tokyo.regency.hyatt.jp