

ゴッホの絵画と夏のひまわり畑をテーマにした 「ひまわりアフタヌーンティー」第二弾新登場

スイーツのひまわり畑でアーティスト気分を！7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)「カフェ」では、SOMPO美術館(所在地:東京都新宿区西新宿 1-26-1)とのコラボレーション企画として、2021年夏にご好評をいただいた「ひまわりアフタヌーンティー」の第二弾を、2024年7月1日(月)から9月30日(月)までの期間限定で提供します。



「ひまわりアフタヌーンティー」イメージ

2021年夏にご好評をいただいた「ひまわりアフタヌーンティー」が、象徴である「ゴッホ『ひまわり』絵画風チョコレート」はそのままに、メニューを一新して、第二弾として新登場します。SOMPO美術館に飾られるゴッホの代表作「ひまわり」にインスピレーションを受け、パストリー・ベーカリー料理長佐藤浩一が夏のひまわり畑をスイーツで表現しました。

ゴッホの「ひまわり」をモチーフにした「ゴッホ『ひまわり』絵画風チョコレート」をはじめ、太陽に向かって咲くひまわりに見立てた「ひまわりロリポップ」や、ひまわり畑で遊んでいる少女をイメージした「ココナッツとパインのムース」など、マンゴーやパッションフルーツといった夏のトロピカルフルーツを使用した数々のスイーツをご堪能ください。

またセイボリーには、ひまわりをイメージしたスパイシーな「ひまわり仕立てのキーマカレー」や、昆布だしで和風に仕上げた「サンフラワーシードの和風カップリーニ」など、暑い夏でも召し上がりいただきやすいラインナップを取り揃えました。セットで楽しめるフリーフローのオリジナルドリンクには、コーヒー・紅茶に加え、夏の青空をイメージした「ブルスカイ」や、スッキリとした味わいの「フルーツモヒート」などの計4種をご用意しました。

さらに見た目にも可愛いひまわりスコーンに合わせる自家製ジャムは、絵の具チューブでご提供します。パレット型のお皿に模様を描きながら絞って、アーティスト気分をお楽しみください。

アフタヌーンティーを楽しんだ後はホテル近隣にあるSOMPO美術館で本物の絵画「ひまわり」鑑賞をして、アートな1日を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

夏のひまわり畑をイメージしたスイーツ



・ゴッホ「ひまわり」絵画風チョコレート

SOMPO美術館で鑑賞できるゴッホの代表作「ひまわり」に見立てた絵画風チョコレート。食べてしまうのがもったいないほど、絵だけでなく額縁まで精巧に再現しました。



・ひまわりロリポップ

薄くスライスしたパイナップルを低温オーブンで長時間乾燥させ、夏の太陽に向かって咲くひまわりに見立てました。中央のロリポップの中には口当たり滑らかな紅茶風味のミルクチョコレートムースとフルーティーなアプリコットジュレがたっぷり詰まっています、パリッと一口食べた瞬間に中からとろけだします。



植木鉢に見立てたグラスの中にはキウイ、マンゴー、パイナップルなど果肉感たっぷりのトロピカルフルーツをパッションフルーツソースで合わせました。土をイメージしたサクサクのクランブルと混ぜながら召し上がりいただくことで、食感の変化もお楽しみいただけます。



・マンゴープリン

夏のプールサイドで飲むカクテルをイメージした「マンゴープリン」。口当たり滑らかなマンゴープリンの上に濃厚な味わいのマンゴーソースを合わせた、トロピカル感溢れる逸品です。



・パッションフルーツとヨーグルトのムース

甘酸っぱいパッションジュレとまろやかなヨーグルトムースを合わせ、爽やかな味わいに仕上げました。口当たりが軽やかで暑い夏でもすっきりと召し上がりいただけます。



・ブルーベリーエクレア

東京都立川市にある高橋果樹園で採れた、フレッシュなブルーベリーを使用しました。サクふわのシュー生地と、濃厚なカスタードクリームとホイップクリームが、ジューシーで甘酸っぱいブルーベリーとマッチした逸品です。

※仕入れ状況により産地が変更になる可能性があります。



・ココナッツとパインのムース

夏のひまわり畑で遊んでいる少女をモチーフにした「ココナッツとパインのムース」。ココナッツムースの中からパイナップルジュレの爽やかな酸味が溢れ出します。ムースの上にはマカロンとチョコレートで繊細に作られた帽子を被せました。



・バナナマフィン

ココナッツが練りこまれたバナナ味のマフィンの中に、マンゴーとバナナのジャムが入っています。マンゴークリームを絞り、チョコレートを飾ってひまわりを表現しました。



・ホワイトショコラムース

ひまわりにてんとう虫がとまった様子をイメージした「ホワイトショコラムース」。濃厚な味わいのホワイトショコラムースにすっきりとしたパッションジュレを合わせました。サクサクとした食感のサブレがなめらかなムースにマッチします。



・マカロン3種

カラフルで可愛らしい見た目のマカロン。マカロンは「ライムシトロン」「パッションショコラ」「アナナス」と味の異なる3種類をご用意しました。夏季限定のトロピカルな味わいをお楽しみ下さい。

アーティスト気分を楽しめるジャムとひまわり型のスコーン



・ひまわりスコーン

外はサクッと中はふんわりと焼き上げられた、ひまわりを型どったスコーン。生地には、健康や美容にも効果があるといわれるひまわりの種を練り込みました。絵の具チューブに入ったホテルメイドのオレンジジャムとマスカルポーネを、アーティスト気分でつけながらお楽しみください。

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)ひまわり仕立てのキーマカレー、フラワートルティーヤホットドック、サンフラワーシードの和風カッペリーニ、シーザーサラダ

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、スパイシーな味わいが食欲をそそる「ひまわり仕立てのキーマカレー」や、ソーセージをフラワートルティーヤで巻いてスイートピクルスをアクセントに添えた「フラワートルティーヤホットドック」、昆布だしとジェノベーゼソースを合わせて和風に仕上げた「サンフラワーシードの和風カッペリーニ」、さっぱりとした味わいの「シーザーサラダ」の計4種です。

ひまわりをイメージした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)バナナラテ、フルーツモヒート、ココナッツパインミルク、ブルースカイ

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。夏の青空をイメージしたドリンク「ブルースカイ」や、ひまわりチョコレートを乗せた「ココナッツパインミルク」、夏らしくスッキリとした味わいの「フルーツモヒート」、チョコレートソースでひまわりを描いた濃厚な味わいの「バナナラテ」をご用意しました。

「ひまわりアフタヌーンティー」概要

【期 間】 2024年7月1日(月)～9月30日(月)

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
※8月1日以降、改装工事に伴い提供場所は宴会場「スカイルーム」(28F)となります。

【料 金】 ￥6,500 ※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】 14:30～19:00(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>ゴッホ「ひまわり」絵画風チョコレート、ひまわりロリポップ、マンゴープリン、パッションフルーツとヨーグルトのムース、ブルーベリーエクレア、ココナッツとパインのムース、バナナマフィン、ホワイトショコラムース、マカロン3種、ひまわりスコーン

<セイボリー>ひまわり仕立てのキーマカレー、フラワートルティーヤホットドック、サンフラワーシードの和風カッペリーニ、シーザーサラダ

<ドリンク>オリジナルドリンク4種:ブルースカイ、ココナッツパインミルク、フルーツモヒート、バナナラテ
コーヒー、紅茶各種
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/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo>

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

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

<SOMPO美術館について>

1976年に「東郷青児美術館」として損保ジャパン本社ビル42階にて開館しました。2020年4月館名を「SOMPO美術館」に改め、同年7月にビルの敷地内に建設された地上6階建ての美術館に移転しました。年5回ほど国内外作家の展覧会を開催し、アジアで唯一ゴッホの「ひまわり」を見ることができる美術館として親しまれています。

【期間中に開催の展覧会】フィロス・コレクション ロートレック展 時をつかむ線

19世紀末フランスを代表する画家、アンリ・ド・トゥールーズ＝ロートレック(1864年—1901年)の展覧会です。

ロートレックによる紙作品の個人コレクションとしては世界最大級のフィロス・コレクションより、約240点をご紹介します。フィロス・コレクションの最大の特徴である素描作品に始まり、ポスターを中心とする版画作品、雑誌や書籍のための挿絵、ロートレックが家族や知人にあてた手紙、ロートレックの私的な写真など、画家に肉薄した作品と資料で構成する展示です。

会期:2024年6月22日(土)～9月23日(月) 休館日:月曜休館、ただし7/15、8/12、9/16、9/23は開館)

観覧料:事前購入券(一般)1,600円、当日券(一般)1,800円ほか、詳細は美術館ホームページでご確認ください。※「ひまわり」鑑賞には上記展覧会チケットが必要です。

<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。ロビー階から8階までが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。温かさの中にも風合いと質感にこだわった、シンプルでモダンな「和」のテイストが感じられる全746の客室は、スイートを含む77室のリージェンシークラブフロア（エグゼクティブフロア）とスタンダードフロアから構成されています。また、ビジネスシーンや気のおけないお仲間とのお食事、ご宴会など様々なシーンでご利用いただける5つのレストランとバー、18つの大小様々な宴会場でお客様一人ひとりにご満足いただけるくつろぎのひとときをお約束します。

東京の中心・大都会にいなながらも四季折々の眺めが楽しめる寛ぎの空間と伝統に培われた確かなサービスで、常にお客様の期待を超えるホテルであるために革新を続けています。



< 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「キュージューヌ[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
hyattregencytokyo.jp