



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年9月10日

ハイアットリージェンシー 東京

「秋の味覚アフタヌーンティー」10月1日（火）より販売開始

～秋の情景を思わせるスイーツとボリューム満点のセイボリー、季節限定ドリンクも登場～

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、マネージングダイレクター総支配人：クラウス・パダーセン）の「カフェ」では、実り豊かな秋の食材を使用したスイーツとセイボリーが楽しめる「秋の味覚アフタヌーンティー」を2024年10月1日（火）から11月30日（土）までの期間限定で提供します。



「秋の味覚アフタヌーンティー」は、秋に色づき始めた山の情景を思わせる目にも楽しいスイーツ9種に加え、お食事要素をふんだんに取り入れた充実の4種のセイボリー、季節限定のドリンク3種を含むフリーフロードリンクで、心もお腹も満たしていただけるアフタヌーンティーです。

さつまいもや栗、きのこなど、秋を代表する食材を象ったスイーツが目をひくデザートプレートは、それぞれ食感にもこだわった珠玉の一品。落ち葉の下の宝物を探すような気持ちと共に楽しみいただけます。

また、セイボリーは、自家製のミニサイズマフィンを使用したミニチュアサーモンベネディクトや、バターの香る栗ごはんなど、お食事としても十分にお楽しみいただける要素を取り入れました。もみじが浮かぶ「秋の夕暮れ」や、「アイス焼き栗ラテ」など、テーブルを彩る限定ドリンクと共に、贅沢な秋のひとときをお過ごしください。

【秋の情景を思わせる目にも楽しいスイーツ 9 種】



・さつまいもパフェ

紫芋の滑らかなクリームの中には黒糖入り生クリームが隠れています。クリーム下のチョコレートサブレと共に召し上がりください。グラスの中は、バニラムースの上に、シロップ煮にした大学芋風のさつまいもとマールドシャンパーニュのジュレをのせて仕上げました。アクセントにした黒ゴマと共に、食感と風味の調和を一口ごとに楽しめるパフェです。



・マロンムース

チョコレートでコーティングし、表面にアーモンドを散りばめ、つややかな栗の形と質感を再現したこの一品は、キャラメルとヘーゼルナッツをペースト状にしたプラリネノワゼットと、刻んだマロンガラスセが食感のアクセントになったマロンムースです。少し苦みのあるチョコレートと、濃厚な栗の味わいをお楽しみください



・かぼちゃモンブラン

紅葉した葉を象った薄いサブレと、パンプキンシードをあしらったかぼちゃのモンブランは、かぼちゃの優しい甘さのクリームの中に、芳ばしいピスタチオのブリュレが隠れています。土台に使用した香ばしいサブレとアーモンドクリームと共に召し上がりください。



・マロンパイ

栗の渋皮煮が贅沢に入ったマロンパイです。ほろ苦いコーヒーのアーモンドクリームが加わり、栗の甘さを引き立てています。デニッシュ生地は外側がさっくりと軽い食感でありながら、中はもちもちとした柔らかさが特徴です。半分はそのまま、半分は付け合わせの軽い酸味のあるクリームと共に召し上がるなど、味の変化もお好みでお楽しみください。



・ミルフィーユショコラ

ミルフィーユショコラは、パリッとしたパイ生地の中に、香ばしいマロンのビスキュイ、刻んだマロングラッセ入りのほうじ茶が香るチョコレートムースと滑らかな和栗のペーストが重なり合い、この季節ならではの贅沢な味わいを楽しめるミルフィーユです。



・紫芋バターサンド

シナモンを効かせたミルクガナッシュと紫芋のバタークリームをサクサクのサブレードでサンドし、周りを紫芋のクリームと生クリームで彩りました。バターと、ほんのり香るシナモンを紫芋の自然な甘さと共に楽しみいただけるバターサンドです。

【秋の味覚を彩る贅沢セイボリー4種】

コース料理を再現したセイボリー4種は、季節の味覚を存分に楽しめる内容です。「栗ごはん牛丼」はバターを加えたライスで甘みを引き立て、青森県産の脂の乗った合鴨を使った「合鴨とネギのロール」は焼き鳥感覚で味わえる一品です。自家製のミニマフィンを使用した「サーモンベネディクト」はサフラン風味のマヨネーズソースで爽やかに仕上げ、うずらの卵でミニチュアベネディクトを再現しました。秋ならではの「揚げ湯葉と大根のサラダ」は、和風ドレッシングでさっぱりとしたアクセントを加えています。



左から、「栗ごはん牛丼」、「合鴨とネギのロール」、「サーモンベネディクト」、「揚げ湯葉と大根のサラダ」

【秋の味覚アフタヌーンティー限定のドリンク3種を含むフリーフロー】

パンプキンピューレを使った濃厚な味わいの「ハニーパンプキンオレ」は、はちみつとコーヒーにフォームミルクを合わせ、かぼちゃの種を散らしました。「アイス焼栗ラテ」は、焼き栗シロップ入りのカフェラテで、フォームミルクに砕いたクルミを添え、昨年ホットで好評だった味を今年は冷たい一杯に仕上げました。カシスシロップとオレンジジュース、ジンジャーエールを合わせた「秋の夕暮れ」は、ライムとレモンの皮を紅葉型に飾り付け、見た目も可愛らしく、さっぱりとした味わいが楽しめます。その他にも、コーヒーや紅茶など豊富なドリンクメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。



左から、「秋の夕暮れ」、「アイス焼き栗ラテ」、「ハニーパンプキンオレ」

【「秋の味覚アフタヌーンティー」概要】

期 間：2024年10月1日（火）～11月30日（土）

場 所：「カフェ」 ※改装工事に伴い「Vicky's」（1F）にて代替営業となります。

期間中、営業場所が変更となる場合がございます。

料 金：6,500円（サービス料10%・税金込み）

提 供 時 間：14:30～19:00（入店時間）※ご利用の前日12時までに要予約

メ ニ ュ ー：〈スイーツ〉かぼちゃマカロン、スイートポテト、かぼちゃモンブラン、紫芋バターサンド、マロンムース、きのこ

フィナンシェ、さつまいもパフェ、ミルフィーユショコラ、マロンパイ

〈セイボリー〉栗ごはん牛丼、合鴨とネギのロール、サーモンベネディクト、揚げ湯葉と大根のサラダ

〈ドリンク〉オリジナルドリンク3種：ハニーパンプキンオレ、アイス焼き栗ラテ、秋の夕暮れ

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場合がございます。

【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「カフェ」 TEL：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「キューズ」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。

【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 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広報事務局（共同ピーアール内）

担当：樋口、南里

TEL：03-6264-2045 MAIL: hyattregencytokyo-pr@kyodo-pr.co.jp