



HYATT
REGENCY

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年12月26日

ハイアット リージェンシー 東京 「ストロベリーコレクション」1月15日（水）より販売開始

～苺の華やかさと贅沢な味わいを楽しむアフタヌーンティー～

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・ペダーセン）の「カフェ」では、贅沢なスイーツや特別なセイボリーを楽しめるアフタヌーンティー、「ストロベリーコレクション」を2025年1月15日（水）から3月31日（月）までの期間限定で提供します。



毎年ご好評いただいている苺をテーマにしたアフタヌーンティー。今回は「カワイイ」をテーマに、白やピンク、ハートモチーフを取り入れました。写真に収めたくくなるようなビジュアルと共に、苺の甘酸っぱい香りや味わいを最大限に引き出したメニューをお楽しみいただけます。

主役となる苺には、芳醇な味わいが特徴の茨城県銚田市産「村田さん家のいちご（とちおとめ）」をはじめ、鮮やかな色合いで酸味の効いた「紅ほっぺ」、さらに濃厚な甘さが特徴の「とちあいか」の3種類の苺を使用しました。それぞれの苺の個性を生かし、フレッシュ、ピューレ、コンポートなど多彩な手法で仕上げたスイーツが並びます。

また、コースメニューを意識したセイボリーは、フレッシュな野菜やキッシュ、真鯛のポワレやチキンのトマト煮など、苺畑のある田園風景を思わせるメニューを揃え、アフタヌーンティー全体にアクセントを加えます。

限定ドリンクには健康を意識したビネガーやウーロン茶を取り入れました。いちご酢を使った爽やかな「フリーズ ビネガーアイス」、烏龍茶ベースの苺ミルクティー「スノーベリー」、ほんのりと香る苺とバタースコッチの甘みが特徴の「バタースコッチ カプチーノ」は、どれも異なる苺の風味を楽しめる特別なラインアップです。

【“カワイイ”をテーマにした苺スイーツ】



・苺とルバーブのタルト

しっとり焼き上げたアーモンドタルトの土台を苺のミルクチョコレートでコーティングしました。トップには「とちあいか」とルバーブのコンフィチュール、なめらかなカスタードクリームが重なり、甘酸っぱいハーモニーを楽しめます。仕上げにライムの皮で彩りと爽やかさを添え、見た目にも華やかな印象を与えます。



・苺仕立てのモンブラン

「とちあいか」のフレッシュな甘酸っぱさを存分に味わえる苺のモンブランです。しっとりとしたジェノワーズの上に軽やかな苺クリームを絞り、まるでフリルのような苺チョコレートを添えて華やかさを演出しました。中にはジューシーな苺が丸ごと1つ入り、苺の香りが口いっぱいに広がる贅沢な仕上がりにです。



・苺とミルクショコラのムース

苺のホワイトチョコレートでコーティングしたミルクショコラガナッシュと苺ムースは、濃厚なチョコレートスポンジと苺風味のミルクチョコムースが層を成し、リッチな味わいが特徴です。トップにはふんわりとシャンティクリームを添え、鮮やかな苺チョコレートとフレッシュな苺でデコレーションしました。



・苺のパリブレスト

香ばしく焼き上げたシュー生地、「とちあいか」と濃厚なピスタチオクリームをたっぷりサンドしました。苺のフレッシュな風味がピスタチオのコクと絶妙に調和し、口の中で広がる贅沢な味わいを楽しめます。トップにあしらわれたピスタチオと繊細な飾りが、見た目の美しさを引き立てます。



・ナチュラルスコーン with 自家製イチゴジャム / 苺サンド

外はさっくり、中はしっとり焼き上げたスコーンに、自家製イチゴジャムを添えました。苺の濃厚な甘酸っぱさがスコーンの素朴な味わいを引き立てます。また、ふわふわのパンにフレッシュ苺と軽やかな甘さのクリームを挟んだ苺サンドは、苺そのもののフレッシュ感を楽しめる爽やかな仕上がりにです。

それぞれのメニューが苺の魅力を存分に引き出した、デザートセットです。

【コース料理のようなセイボリー4種】

コース料理を意識したセイボリーは、苺畑のある田園地方の家庭料理を意識しました。彩り豊かな「ブーケサラダニソワーズ（ニース風サラダ）」は、新鮮な野菜に卵とツナ、オリーブを添え、爽やかな味わいで食欲を引き立てます。「キッシュユロレーヌ」は、バターの香りが広がるサクサクの生地と、クリーミーなフィリングが調和した、フランスの伝統的な家庭料理です。「真鯛のアングレーズ」は、ふっくらと蒸し上げた真鯛に滑らかなクリームソースを合わせ、飾りに添えたひよこ豆のガレットで華やかさを演出しています。また、「チキンのトマト煮」は、柔らかなチキンにトマトクリームの濃厚なコクとほのかな酸味が絡み、心温まる味わいです。それぞれが個性豊かで、甘いスイーツと絶妙なバランスを生み出します。



左から、「ブーケサラダニソワーズ」、「キッシュユロレーヌ」、「真鯛のアングレーズ」、「チキンのトマト煮」

【ストロベリーコレクション限定のドリンク3種】

「フリーズ ビネガー フィズ」は、いちご酢の酸味とジンジャーエールの刺激が爽やかに調和した一杯です。健康を意識しながら、食前の乾杯にぴったりのドリンクです。「スノーベリー」は烏龍茶をベースにしたヘルシーなミルクティーで、見た目の華やかさとすっきりとした飲み口のギャップが特徴です。かき混ぜることで、クリーミーな味わいへと変化し、最後まで飽きずにお楽しみいただけます。「バタースコッチ カプチーノ」は、ふんわりと漂う苺の香りと、トップにいちごパウダーで描かれた苺アートの“カワイイ”を楽しめるカプチーノです。バタースコッチの甘みが調和し、ほっとする優しい味わいです。苺をアクセントにしながら身体にやさしい素材を取り入れた3種の限定ドリンクを含む、紅茶やコーヒーのフリーフローで、華やかで心地よいティータイムをお楽しみください。



左から、「バタースコッチ カプチーノ」、「フリーズ ビネガー フィズ」、「スノーベリー」

【「ストロベリーコレクション」概要】

期 間：2025年1月15日（水）～3月31日（月）

場 所：「カフェ」 ※改装工事に伴い下記にて代替営業となります。

1月15日～2月2日 「スカイルーム」(28F)

2月4日～3月31日 「Vicky's」(1F)

期間中、営業場所が変更となる場合がございます。

料 金：7,500円（サービス料15%・税金込み）

提 供 時 間：13:30～19:00（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〉苺仕立てのモンブラン、苺のベリーヌ、苺型の苺ムース、苺のパリプレスト、苺のフレジエ、苺のマカロンサンド、苺とミルクショコラのムース、苺とルバーブのタルト、苺のコンポート、ナチュラルスコーン with 自家製イチゴジャム、苺サンドイッチ

〈セイボリー〉ブーケサラダニソワーズ、キッシュロレーヌ、真鯛のアングレーズ、チキンのトマト煮

〈ドリンク〉オリジナルドリンク3種：パタースコッチ カプチーノ、フレーズ ビネガー フィズ、スノーベリーコーヒー、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・サダール・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[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。

【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