

2026年1月20日

【ハイアット リージェンシー 東京】
リニューアル後、初となるバレンタインプロモーションを全館で展開
3日間限りのスイーツビュッフェやチョコレートペアリングなど

ハイアット リージェンシー 東京は、2026年2月より、リニューアル後初となるバレンタインプロモーションを全館で展開いたします。

3日間限定のスイーツビュッフェをはじめ、限定カクテルやチョコレートのペアリング、アフタヌーンティーまで、館内を回遊しながら楽しめる、大人のためのバレンタイン体験をご提案します。



リニューアル後初のバレンタインプロモーションでは、「Crossroads Kitchen（クロスロードキッチン）」での3日間限定スイーツビュッフェをはじめ、バー「オードヴィー」での限定カクテルとチョコレートのペアリング体験、「Nineteen Eighty Lounge & Bar」での特別アフタヌーンティーなど、館内を巡りながら楽しめる、大人のためのロマンティックな体験をご用意しています。

2026年ハイアット リージェンシー 東京のバレンタインプロモーションの詳細は以下のとおりです。

ロビーフロア 2 階 「Crossroads Kitchen (クロスロードキッチン)」

3 日間限定「バレンタインスイーツビュッフェ」



オープンダイニングキッチン「Crossroads Kitchen (クロスロードキッチン)」では、バレンタインの期間に合わせ、オープン後初となるバレンタインスイーツビュッフェを 3 日間限定で開催いたします。

今回の目玉のスイーツメニューは、アートの視点を取り入れた表現力豊かなスイーツ作りを得意とする新進気鋭のペストリーシェフ、ユ・ミンジェが監修。ローズとラズベリー、ライチが華やかに香るシュークリームや、苺と抹茶のフレジエ（ショートケーキ）、ストロベリーティラミスなど、バレンタインにふさわしい、見た目にも心躍るラインアップをご用意しています。

ライブ感あふれるオープンキッチンでは、パティシェがその場で仕上げる桜と苺の搾りたてモンブランのほか、抹茶ソフトクリームに苺や白玉、小豆を添えた和風デザートも登場。

出来立てならではの香りや食感とともに、臨場感あふれるスイーツ体験をお楽しみいただけます。

大切な人とのひとはもちろん、自分へのご褒美としてもふさわしい、期間限定のビュッフェ体験です。

期間：2026 年 2 月 13 日～15 日（3 日間限定）

時間：ランチ 11:30～15:00（Last Order 14:00）ディナー 17:30～22:00（Last Order 21:00）

料金：お一人様 ランチ: 7,800 円 ディナー:10,500 円（税・サービス料込）※週末金額

場所：「Crossroads Kitchen クロスロードキッチン」（ロビー2 階）

予約：ランチ：[Crossroads Kitchen / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck](#)

ディナー：[Crossroads Kitchen / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck](#)

3階 バー「オードヴィー」

バレンタイン限定カクテルとチョコレートペアリング



3階バー「オードヴィー」では、バレンタインシーズンに合わせ、大人の感性に寄り添うチョコレートペアリング体験と新作カクテル2種をご提供します。

ペアリング体験では、シトラスの香りと爽やかな味わいが果実味豊かなブレンデッドモルト「ノーブルレブル オーチャードアウトバースト」を含む、3種のウィスキーをご用意いたします。

ウィスキー3種

- ・ノーブルレブル オーチャードアウトバースト
- ・グレンモーレンジィ オリジナル 12年
- ・グレンモーレンジィ 18年 インフィニータ

ウィスキーとともに楽しみいただくチョコレートは、台湾のカカオ農園から生まれ、インターナショナル・チョコレート・アワードにおいて65以上のゴールドメダルを獲得するなど、世界的な評価を誇る「フーワン・チョコレート」。カカオの畑からチョコレートになるまでの全工程を管理する「Tree to Bar」の哲学のもとに作られるチョコレートは、甘さだけに寄らない奥行きのある味わいと、テロワールを映し出す物語性を備えています。

ウィスキーとのペアリングによって、その魅力が一層引き立ち、ディナー前後の一杯や、ゆったりと過ごす大人の時間にふさわしい、洗練されたバレンタイン体験をお楽しみいただけます。

期間限定で提供するバレンタインカクテルは、マシュマロと苺の甘酸っぱい味わいが重なり合う「Fluffy Gift」と、エスプレッソとチョコレートのほろ苦さが印象的なノンアルコールカクテル「Velvet Mocha」の2種。レイヤー状に仕上げた美しいビジュアルや、混ぜながら味わう演出



を取り入れ、どなたにも親しみやすい一杯に仕上げてご提供いたします。ディナー前後の一杯や、ゆったりと過ごす大人の時間にふさわしいひとときを演出します。

バレンタインカクテル提供期間：2026年2月1日～14日

ウィスキー&Fu wang チョコレート ペアリング提供期間：2026年2月1日～2月28日

時間：[日-木] 17:00～23:00 (L.O. 22:30)

[金・土・祝前日] 17:00～24:00 (L.O. フード 22:30、ドリンク 23:30)

場所：「オードヴィー」(3階)

金額：ウィスキー&チョコレート ペアリング：1600円～

フラッフィーギフト：¥2,500

ベルベットノアール (モクテル)：¥1,900

ロビーフロア 2階「Nineteen Eighty Lounge & Bar」

ピエール・エルメ・パリ コラボレーション限定アフタヌーンティー



2月1日より開催のピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによるアフタヌーンティー「フローラル インフュージョン」では、2月13日から3月15日の1か月間限定で、「イスパハン」を追加提供いたします。春の訪れを感じさせる華やかなスイーツが、バレンタイン期間のティータイムを優雅に彩ります。

期間：2026年2月1日（日）～3月31日（火）

時間：11：00～17：00（最終入店）/各回 90 分制

料金：お一人様 7,500 円（税・サービス料込）

場所：「Nineteen Eighty Lounge & Bar」（ロビー2階）

予約：Nineteen Eighty Lounge and Bar / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck

※ご予約は前日 18:00 までをお願いいたします。

オンラインショップ限定 バレンタインスイーツ

ハイアットリージェンシー 東京のオンラインショップでは、バレンタインシーズンに合わせ、ご自宅用やギフトにおすすめの限定スイーツを販売いたします。

苺サブレやバニラキプフェルなど、7 種類の味わいを詰め合わせたクッキー缶「アソーテッドクッキー」のほか、毎年好評の「ショコラマカロン」「ショコラマカロン&マカロンセット」を



ご用意。本格的なショコラの味わいをお楽しみいただけます。

また、なめらかな口どけと豊かなチョコレートの香りが広がる「生チョコレート」も登場。繊細かつ力強い味わいは、そのまま味わっていただくだけでなく、ワインやウィスキー、カクテルなどとともにお召しあがりいただくと、また違った味わいをお楽しみいただけます。

※本商品はオンラインショップ限定での販売となり、館内での販売はございません。

オンラインショップ：<https://hyattregencytokyo-shop.com/item-list?categoryId=76417>

販売期間：1月15日～2月14日

■Crossroads Kitchen (クロスロード キッチン) について



営業時間：

朝食：6:30-10:00

ランチ：11:30-15:00（ラストオーダー 14:00）

ディナー：17:30-22:00（ラストオーダー 21:00）

場所：ハイアット リージェンシー 東京 ロビーフロア2階

予約・詳細：<https://www.tablecheck.com/ja/hyattregencytokyo-crossroadskitchen/reserve/message>

■Yoo Minjie（ユー・ミンジェ）／アシスタント・パティシエ



イラストレーションを専攻後、大学時代に食が持つ色彩やフォルム、そして人の感情を動かす力に魅了され、パティシエの道へ進む。ニューヨークのドミニク・アンセル・ベーカリーやラデュレ、マグノリア・ベーカリーなどの名だたる店で経験を重ね、アメリカ菓子の自由な発想とアジアの繊細で軽やかな味わいを融合させたスイーツを生み出している。アーティストの視点を生かしたその作品は、見た目の美しさとバランスの取れた味わいで高い評価を得ている。

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、1980年9月15日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、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に位置しています。

ロビーから8階まで吹き抜けるアトリウムには、11万5,000個のスワロフスキー®・クリスタルをあしらった3基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。

改装後の712室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質感・機能性を重視したデザイン。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・バー、大小18の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

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://x.com/HyattRegencyTyo>

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、くつろぎのひとつ、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、Instagramで、@HyattRegencyをフォローしてください。

メディアお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局
(担当：早乙女、川島)
E-mail: HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com
TEL: 03-6261-5733