



HYATT  
REGENCY™

NEWS RELEASE

2017年8月30日

報道関係各位

今年は世界が注目するパティシエ、ジル・マルシャルのオリジナルクリスマスケーキも登場。

新作3種をはじめ、全7種のケーキが勢ぞろい

## ハイアット リージェンシー 東京の“クリスマスケーキ”

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「ペストリーショップ」では、2017年10月20日(金)より、クリスマスを彩るバラエティーに富んだクリスマスケーキの予約を開始いたします。

今年のクリスマスケーキは、冬の訪れからクリスマス当日までの風景を表現。愛くるしい雪だるま型のケーキや、クリスマスムードいっぱいの街並みを表現したケーキ、夜空を駆けるトナカイや、プレゼントをたくさん抱えたサンタクロースなど、味わいはもちろん、フォトジェニックな見た目にもこだわりました。さらに今年は、フランスのパティシエ ジル・マルシャルによるオリジナルクリスマスケーキも登場。シンプルながらも味わい深いケーキは、大人のクリスマスにぴったりです。



### スノーマン RENEWAL

¥4,500(4,860)



昨年大人気だったスノーマンが装いも新たに登場。マスカルポーネムースの中には甘酸っぱいイチゴのムースとコンポートが入っています。雪だるまの周りをサブレやムースで飾り、可愛らしさと食感をプラスしました。  
(幅約 8.5cm・長さ約 27cm)

**サンタクロース ハウス NEW****¥4,200(4,536)**

栗のムースを軽やかなクリームでコーティング。柚子のコンフィチュールと、ザクザクとした食感のショートブレッドがアクセントになった、どこか懐かしい味わいのケーキ。

ホワイトチョコレートで出来たサンタクロースの家もセットになっています。

(高さ約 3.5cm・最大径約 18cm)

**ブール・ド・ノエル RENEWAL****¥3,900(4,212)**

しっとり焼きあげたスフレチーズケーキとベリーのムース、コンポートをなめらかなチーズのムースで包みました。クリスマスムードいっぱいの街並みを表現した華やかなケーキ。

(幅約 8.5cm・長さ約 27cm)

**ノエル・ショコラ RENEWAL****¥4,200(4,536)**

100%チョコレートで作られたケーキ。イタリア・ドモーリ社の“アリバ”を使用。そりを引く大きなトナカイと、聖夜の街を描いたデコレーションが遊び心あふれる大人のケーキです。

(幅約 8.5cm・長さ約 27cm)

**クリスマスギフト NEW****¥8,000(8,640)**

プレゼントがたくさん入った袋を携えたサンタクロースをイメージしたクリスマスケーキ。袋の部分は洋梨のコンポートとほろ苦いキャラメルバニラのビスキュイを、バニラ風味のムースで包んでいます。赤いプレゼントボックスはチーズのムースで包んだスフレチーズケーキとベリーのコンポートです。

(高さ約 27cm・最大径約 16cm)

**クリスマスケーキ by ジル・マルシャル NEW****¥4,500(4,860)**

フランスのパティシエ ジル・マルシャルがハイアット リージェンシー 東京のために考案したクリスマスケーキ。

なめらかなホワイトチョコレートのムースの中に、3種のベリーのクリームとヘーゼルナッツのビスキュイを忍ばせました。

(高さ約 4.5cm・最大径約 15cm)

## クリスマスショートケーキ

¥2,500(2,700)



定番のショートケーキをクリスマスケーキに仕立てました。カップルにぴったりのサイズなので、おふたりで過ごすクリスマスにもおすすめです。はちみつを使ってしっとりときめ細かに焼きあげたスポンジは、なめらかな生クリームと相まって口の中で溶けるような食感。シンプルだからこそ、素材のバランスと美味しさを追求したショートケーキです。

(縦約 8cm × 横約 12cm)

## クリスマスマーケットで有名なアルザス地方のクリスマススイーツ

フランス北東部に位置するアルザス地方は、クリスマスでも有名です。クリスマスツリー発祥の地ともいわれ、その中心都市ストラスブールには、毎年待降節になるとフランス最大のクリスマスマーケットが開かれ、世界中から人々が集います。そんなアルザスのクリスマスのお菓子は、素朴で昔ながらの飾らないものが多いのですが、その真骨頂は香り。シナモンやクローブにドライフルーツやクルミ、柑橘類のピールなどを使ったクリスマススパイスは、料理やお菓子はもちろん、アルザスワインを使ったヴァンショー(ホットワイン)やオーナメント(飾り)にも使われ、クリスマスを迎える家々には、その家ならではの香りが漂います。



### パン・ド・ノエル

¥1,600(1,728)

アルザス地方ではヴェラヴェッカ(洋ナシのパン)とよばれ古くから愛されている伝統菓子。スパイスとキルシュで漬け込んだナッツやセミドライフルーツに、少量のパン生地を加え、発酵させます。日持ちがするので、薄くスライスし、おやつ代わりに軽くつまんだり、ワインやチーズに合わせたりとさまざまな楽しみ方ができます。

★ONLINE SHOP 取扱商品



### パン・ド・エпис

¥1,800(1,944)

蜂蜜とスパイスをベースに作られる甘くてふんわりしたお菓子で、ローマ時代からヨーロッパで食べられていたと伝えられています。シャンパーニュ産多種花の蜂蜜をたっぷりを使い、ライ麦を加え、日本人にも合うように、しっとり仕上げたオリジナルレシピで提供します。チーズやワインにも相性が良く、トーストするとまた違った香りや食感が楽しめるので、そのままお召しあがりいただくのはもちろん、ホームパーティーで、フィンガーフードにアレンジするのもおすすめです。

★ONLINE SHOP 取扱商品



### クグロフ

¥1,000(1,080)

アルザスの「ハレの日」に欠かせないお菓子。甘めのプリオッシュ生地の中に、レーズンを混ぜ込み、陶器の型(クグロフ型)で焼くのが特徴。周りを砂糖でコーティングし、しっとりとした中身と厚い焼き目の外側とのコントラストが楽しめます。トップにアーモンドを飾り、より香ばしさを際立たせました。

## シュトレン

¥2,700(2,916)



ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない伝統的なブレッド「シュトレン」。生地には洋酒に漬け込んだドライフルーツやナッツを一緒に練り込み、じっくり寝かせて焼きあげました。ドイツの風習に倣い、風味の変化を楽しみながら、少しずつクリスマスに向けてお召しあがりください。

(約 400g)

★ONLINE SHOP 取扱商品

## 「クリスマスケーキ」概要

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F) 営業時間:10:00~21:00

＜クリスマスケーキ＞

【ご予約期間】 2017年10月20日(金)~12月17日(日)

\* 期間中 10:00~21:00 まで承ります。

【お渡し期間・時間】 2017年12月22日(金)~12月25日(月) 11:00~20:00

\* ご変更は、お渡し日の2日前までをお願いいたします。

＜アルザス地方のクリスマススイーツ＞＜シュトレン＞

【販売期間】 2017年12月1日(金)~12月25日(月)

★の商品は、ハイアットリージェンシー 東京 ONLINE SHOP でも販売いたします。

URL <http://goo.gl/Huq6NK>

\* ( )内は消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】「ペストリーショップ」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。

### ＜ペストリーショップ＞

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

## 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](http://tokyo.regency.hyatt.jp)