PIERRE HERMÉ PARIS FESTIVE AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sweets



ミルフィユ
アンフィニマン カラメル

カラメリゼしたパイにカラメル風味のマスカルポーネクリームとカラメル片を重ねた、香ばしさと豊かなコクが広がるミルフィユ



シュー セレスト

ルバーブのコンフィとパッションフルーツ風味のマスカルポーネクリームを合わせた、爽やかな味わいのシュー



タルト アンフィニマン
プラリネ ノワゼット

ヘーゼルナッツのクリーム、ヘーゼルナッツ入りプラリネ、ヘーゼルナッツのシャンティクリームを重ねた、香ばしく奥行きのある味わいのタルト



エモーション サラ

パッションフルーツ風味のクレームブリュレに、マロンポワレやマロンジュレ、抹茶クリーム、パッションフルーツのジュレを重ねた一品



チーズケーキ
プレニチュード

ショコラ風味のベイクドチーズケーキにカラメルモワルゥとショコラ風味のマスカルポーネクリームを重ね、フルールドセル入りのショコラ片を添えた濃厚な味わい



エルメ キャレ エデン

サフラン風味のクレームブリュレに白桃とアプリコットのコンポートを合わせ、ホワイトチョコレートとサブレブルトンを重ねた一品

Savouries



スモークサーモンの
クレープ包み

スモークサーモンをサワークリームやディルとともにクレープで包み、うずらの卵をあしらいました



蟹とアボカドのサラダ
大根のレムラード

蟹とアボカドのサラダ、大根のレムラード



ベイクドハムと
ハニーマスタードのライ麦サンド

ベイクドハムにハニーマスタード、トリュフマヨネーズ、ピクルスを合わせたライ麦サンド



鶏レバーパテと
ブリオッシュ

鶏レバーパテとブリオッシュに、リンゴとバニラのコンポートを添えた一品



ローストビーフの
トンナートミニロール

イタリア料理のヴィテッロ・トンナートをミニロールに仕立て、フライドケッパーとホワイトセロリを添えました

ハイアット リージェンシー 東京のシェフチームが手掛けるセイボリー

PIERRE HERMÉ PARIS FESTIVE AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sweets



Millefeuille Infiniment Caramel

Layers of caramelized puff pastry, caramel mascarpone cream and caramel pieces create a rich, fragrant millefeuille with a delightful crisp texture.



Chou Céleste

Light choux pastry filled with rhubarb confit and passion fruit mascarpone cream, offering a refreshing balance of sweetness and acidity.



Tarte Infiniment Praliné Noisette

A fragrant hazelnut tart with layers of hazelnut biscuit, hazelnut cream, praline and hazelnut Chantilly cream, for rich flavors and textures.



Emotion Sarah

combination of flavors. Passion fruit crème brûlée layered with sautéed chestnuts, chestnut jelly, matcha cream and passion fruit jelly, for a distinctive blend of flavors.



Cheesecake Plénitude

A rich chocolate baked cheesecake layered with soft caramel cake and chocolate mascarpone cream, finished with chocolate pieces accented with fleur de sel.



Hermé Carré Éden

A delicate creation featuring saffron crème brûlée, white peach and apricot compote, white chocolate and Sablé Breton.

Savouries



Smoked salmon crêpes

Delicate crêpes filled with smoked salmon, sour cream, quail egg and dill.



Chilled crab salad

A refreshing crab and avocado salad served with daikon remoulade.



Baked ham sandwich

With honey mustard, truffle mayonnaise and pickles on rye bread.



Chicken liver pâté with brioche

Rich chicken liver pâté served with brioche and apple and vanilla compote.



Mini Tonnato roast beef rolls

A mini version of classic Italian Vitello Tonnato, garnished with fried capers and white celery.

Savory selections crafted by the Culinary team at Hyatt Regency Tokyo

コーヒー

コーヒー（ホット／アイス）

アメリカンコーヒー

ウィンナーコーヒー

カフェラテ（ホット／アイス）

カプチーノ

デカフェコーヒー FREE

ジンティー／ブラックティー

アッサムブレックファースト
厳選したアッサム茶葉を使用し、力強いコクと芳醇な香り

ダージリン 2nd フラッシュ
華やかで香り高く、ぶどうのような甘みが広がる
アフタヌーンティーの代表格の紅茶

セイロンブレックファースト
スリランカ・ルフナとディンブラの茶葉をブレンド
香ばしく甘みのある深い香りと、爽やかで洗練された味わい

フレーバーティー

アールグレイ（ホット／アイス）
ルフナ産セイロン茶に天然ベルガモットを纏わせた
気品あふれる柑橘の香りの紅茶

ホワイトティー

オーガニック 雲南ホワイトピオニー
中国雲南省産の白牡丹を使用
やさしい甘みと澄んだ余韻をもつ、繊細で上質な白茶

ジャスミンティーシルバーニードル
天日干し白茶にジャスミンの鮮花を重ねた
メロンを思わせるみずみずしい甘みと芳醇な香りの一杯

ハーブティー

ルイボス FREE
南アフリカ・セダーバーグ産の茶葉を使用
蜂蜜のような甘さと、ほのかなバニラが広がるやさしい味わい

カモミールフラワーズ FREE
小さなカモミールの花を丁寧に乾燥
心と身体をやさしく落ち着かせる、穏やかな香りの一杯

ホールペパーミント リーフ
清涼感あふれる香りで心と身体をやさしく整える一杯

レモングラス＆ジンジャー（ホット／アイス） FREE
体を温める生姜と爽やかなシトラスが香る、
ほっと安らぐハーブティー

ブラックカラント＆ハイビスカス（ホット／アイス）
美容への働きが期待できると言われているブラックカラント
と、ハイビスカスの爽やかな酸味が広がる華やかな味わい

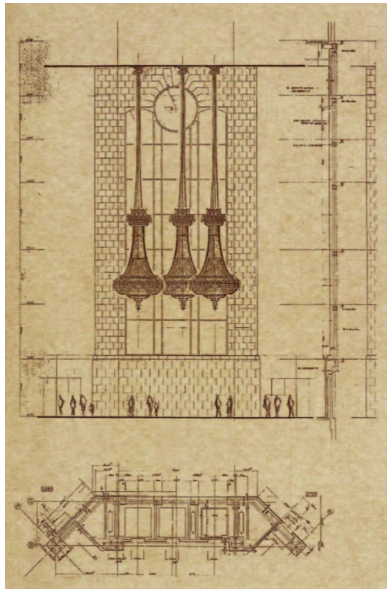
ホール ローズ バッド FREE
ペルシャの伝統に基づき摘み取られたイラン産のバラのつぼみ
ティーポットで花開く、芳醇で優雅なバラの香り

日本茶

煎茶
茶葉の旨みを丁寧に引き出す、汲出（くみだし）仕立て

ほうじ茶
香ばしさを楽しむ、汲出（くみだし）仕立て

おすすめ　FREE カフェインレス



Timeless Elegance Reimagined

アトリウムロビーを象徴する「エンペラーズ・シャンデリア」は、
誠実さと温かなおもてなしの心を体現し、
1980年の開業以来、ホテルを訪れるすべてのゲストをやさしく迎えてきました。

高さ28メートル、8階まで吹き抜けるダイナミックな空間に輝く、
約11万5,000個のスワロフスキー®・クリスタルを贅沢に
あしらった3基の壮麗なシャンデリアは、この場所に時代を超えた気品と
あたたかな光をもたらしています。

ホテルのシンボルであるこのシャンデリアの下、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をぜひお愉しみください。

COFFEE

Coffee (Hot/Iced)
Americano
Vienna Coffee
Caffè Latte (Hot/Iced)
Cappuccino
Decaffeinated Coffee FREE

Black Tea

Assam Breakfast
Crafted from carefully selected Assam leaves, offering a bold body, rich depth, and a full, aromatic finish.

Darjeeling Second Flush
Fragrant and refined, with a gentle grape-like sweetness.
A timeless classic, often celebrated as the queen of afternoon teas.

Ceylon Breakfast
A blend of Ruhuna and Dimbula leaves from Sri Lanka.
Toasty sweetness, a deep aroma, and a bright, elegantly balanced finish.

Flavored Tea

Earl Grey (Hot/Iced)
Ceylon tea from Ruhuna, Sri Lanka, gently infused with natural bergamot, unfolding into an elegant citrus fragrance and a beautifully balanced, refined cup.

White Tea

Organic Yunnan White Peony
Crafted from Bai Mudan leaves grown in Yunnan, China.
A delicate white tea with gentle sweetness and a clear, lingering finish.

Jasmine Tea Silver Needle
Sun-dried white tea layered with fresh jasmine blossoms.
A fragrant infusion with a luscious, melon-like sweetness and an elegant floral aroma

Herbal Tea

Rooibos FREE
Harvested in the Cederberg region of South Africa.
Naturally caffeine-free, with a mellow honeyed sweetness and a soft touch of vanilla.

Chamomile Flowers FREE
Whole chamomile blossoms, carefully dried to preserve their natural fragrance.A gentle, soothing infusion with a soft floral aroma that calms the mind and body.

Whole Peppermint Leaf
Refreshing and cooling, bringing clarity and balance with every sip.

Lemongrass & Ginger (Hot/Iced) FREE
Warming ginger meets bright citrus notes, creating a comforting and gently restorative infusion.

Blackcurrant & Hibiscus (Hot/Iced)
Vibrant and fruity, blending antioxidant-rich blackcurrant with the lively tartness of hibiscus for a beautifully refreshing cup.

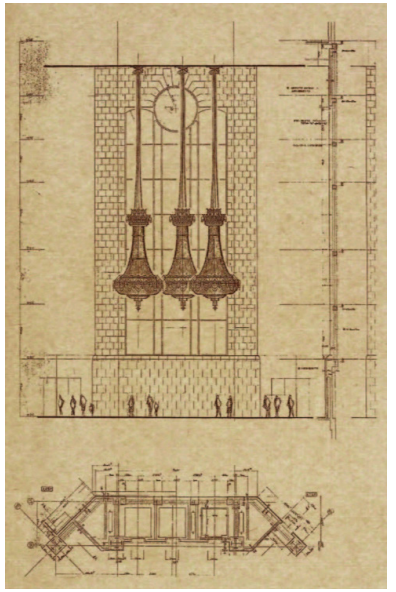
Whole Rose Buds FREE
Handpicked Iranian rosebuds, inspired by Persian tradition.
Watch them bloom in the pot, releasing a rich and elegant floral fragrance.

Japanese Tea

Sencha
Gently brewed in the traditional kumidashi style to draw out the leaves' natural umami.

Hojicha
Roasted for a warm, toasty aroma and smooth character, brewed in the traditional kumidashi style.

Recommend FREE Decaf



Timeless Elegance Reimagined

High above the atrium, 15,000 Swarovski crystals shimmer in a magnificent chandelier. Since the hotel's opening in 1980, its gentle, radiant glow has welcomed guests, quietly accompanying conversations in the lobby and countless memorable moments.

Today, this legacy of light continues above the Nineteen Eighty Lounge & Bar, where guests gather for afternoon tea and dining beneath its warm brilliance — connecting past and present.

Beyond their beauty, the chandeliers embody the hotel's enduring philosophy, uniting Japanese craftsmanship with international elegance.