

PIERRE HERMÉ PARIS AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS



ドゥ ミルフィュー



ブレジール シュクレ



オディセイ

Sweets

香ばしいヘーゼルナッツ
プラリネクリームとカラメ
リゼしたパイが織りなす、
軽快なミルフィュー

ヘーゼルナッツとミルク
チョコレートが調和する、
ピエール・エルメ・パリを代
表するショコラスイーツ

沖縄県産黒糖やマロン、クル
ミを重ねた、秋の豊かな味わ
いを楽しめるスペシャルティ



オプションアイテム
シグニチャーモンブラン



マカロン・エクラ



エモーションキャレブラン



タリスマン

ホテルで長年愛されてきたモン
ブランを、上質なヨーロッ
パ栗とマダガスカル産バニ
ラ、マロンムース、ホテルメ
イドのカシスジャムで仕上げ
たモンブラン
※前日 18 時までの予約制

レモンクリームとパンプキン
シードのプラリネが調和する、
爽やかな香りのマカロン

洋梨のコンポートとメープル
香るマスカルポーネクリーム
を重ねた、軽やかな味わい

バニラ香るリオレ（ライス
プディング）とカラメルムー
スが織りなす、やさしい甘さ
の一品

Savouries



きのこと栗のクリームスープ



秋ちらし

数種類のきのこと栗のやさし
い甘みが広がる、濃厚でまる
やかなスープ。サワークリー
ムとチャイブを添えて。

二種の魚といくらを彩りよく
あしらひ、煮切りで仕上げた
華やかなちらし寿司。



エンダイブとイベリコハム



トリュフチーズデニッシュ



フォアグラ最中

エンダイブとイベリコハムに
梨とキャラメリゼしたヘーゼ
ルナッツを合わせ、ロースト
シャロットドレッシングで仕
上げた、秋のサラダ。

ベイクド ハム、トリュフ
ピューレ、グリュイエール
チーズ、ディジョンマスター
ド、ベシャメルを包み焼き上
げた、香り高いデニッシュ。

フォアグラムースと栗の甘露
煮、ポートワインジュレを合
わせた、秋らしい最中仕立て。

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 AFTERNOON TEA

PIERRE HERMÉ
PARIS

Sweets



2000 Feuillies

Caramelised puff pastry,
hazelnut praline feuilletine,
hazelnut praline mousseline cream



Plaisir Sucré

Hazelnut dacquoise,
hazelnut praline feuilletine,
milk chocolate,
milk chocolate ganache,
milk chocolate Chantilly cream



Odyssée

Brown sugar biscuit
with walnuts and chestnuts,
Okinawan brown sugar
nougatine, walnut
mascarpone cream,
chestnut jelly.



Optional item
Signature Mont Blanc

46th Anniversary
Signature Mont Blanc
with premium European
chestnuts, Madagascar vanilla,
chestnut mousse and
house-made blackcurrant jam.



Macaron Eclat

Lemon-flavoured cream,
pumpkin seed praline



Emotion Carré Blanc

pear compote, nut biscuit,
maple syrup-flavoured
mascarpone cream,
white chocolate



Talisman

Soft almond and vanilla biscuit,
vanilla-flavoured rice pudding,
caramel mousse,
caramelised puffed cereal

Savouries



Mushrooms and
Chestnut Cream

Rich mushroom soup
with chestnut purée
and cream,
topped with sour cream
and chives.



Autumn Chirashi

Two kinds of fish served on
top of fresh sushi rice,
dressed with nikiri,
and garnished with ikura.



Endives and Ham

Autumn-inspired salad
with endives, pear,
shaved Ibérico ham,
caramelized hazelnuts,
and roasted shallot dressing.



Truffle-Cheese Danish

Savory Danish stuffed
with baked ham,
gruyere cheese, truffle puree,
Dijon mustard and bechamel.



Foie Gras Monaka

Chestnut-shaped monaka
with foie gras mousse,
candied chestnuts
and port wine gel.

Savory selections crafted by the Culinary team at Hyatt Regency Tokyo

*Reservation by 6 p.m. the day before.

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 

ジンティー／ブラックティー

アッサムブラックファースト

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

セイロンブラックファースト

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 

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 

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)  

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 

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

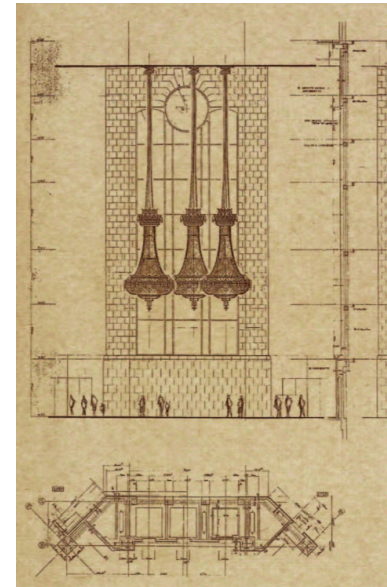
香ばしさを楽しむ、汲出(くみだし)仕立て



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楽しみください。

COFFEE

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

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

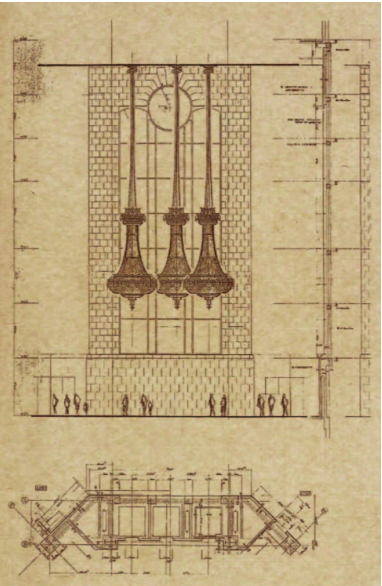
- Rooibos 
 - Harvested in the Cederberg region of South Africa. Naturally caffeine-free, with a mellow honeyed sweetness and a soft touch of vanilla.
- Chamomile Flowers 
 - Whole chamomile blossoms, carefully dried to preserve their natural fragrance. A gentle, soothing infusion with a soft floral aroma that calms the mind and body.
- Whole Peppermint Leaf
 - Refreshing and cooling, bringing clarity and balance with every sip.
- Lemongrass & Ginger (Hot/Iced)  
 - 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 
 - 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.