

【ハイアット リージェンシー 東京】
開業 46 周年を迎えるハイアット リージェンシー 東京
46 年の歩みが実る記念アフタヌーンティー
ピエール・エルメ・パリと贈る
「新宿の実りー 46 年の薫り アフタヌーンティー」

ハイアット リージェンシー 東京は、開業 46 周年を記念し、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる「新宿の実りー 46 年の薫り (La Récolte de Shinjuku — 46 ans de Saveurs)」アフタヌーンティーを、2026 年 9 月 1 日 (火) から 11 月 30 日 (月) まで、「Nineteen Eighty Lounge & Bar」にて提供します。



1980 年、新宿の地に誕生したハイアット リージェンシー 東京は、世界中から訪れるゲストを迎えながら、多くの出会いと時間を積み重ねてきました。

開業 46 周年を迎える今年のアフタヌーンティーでは、「実り」をテーマに、ホテルが育んできた歴史と季節の恵みを重ね合わせた特別なコレクションをご用意。マロンや洋梨、オレンジ、カaramelなど秋を彩る素材を用いながら、豊かな時間の積み重ねを一皿一皿に表現しました。

ピエール・エルメ・パリによる華やかなパティスリーと、ホテルシェフが手がけるセイボリーが響き合い、開業 46 周年を祝うにふさわしい、優雅なティータイムをお届けします。

46 年の歩みを映す、パティスリーコレクション



開業 46 周年を迎える今年のアフタヌーンティーでは、ピエール・エルメ・パリによる 6 種類のスイーツを取り揃えました。

テーマである「実り」に合わせ、栗や洋梨、ヘーゼルナッツ、メープルシロップ、黒糖など、秋を彩る素材をふんだんに使用。果実や木の実がもたらす豊かな風味を軸に、それぞれ異なる香りや食感、味わいの重なりを楽しめるコレクションに仕上げています。

軽やかな酸味や芳醇な甘み、香ばしさ、奥行きのある余韻が一皿ごとに表情を変えながら続き、ピエール・エルメ・パリならではの創造性と繊細な技術が、実り豊かな秋の情景を描きます。46 年という歳月を刻んできたホテルの歴史に思いを馳せながら季節の移ろいをゆっくりと味わうティータイムをお楽しみください。

- マカロン エクラ*
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。

- エモーション キャレ ブラン*
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。
- タリスマン*
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。
- オディセイ
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リテ。
- ドゥ ミルフィーユ
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、軽快なミルフィーユ。
- プレジール シュクレ*
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。

（＊４品がカフェ グルモンで提供するスイーツ）

秋の実りを味わう、シェフ特製セイボリー

セイボリーは、実り豊かな秋の食材を取り入れながら、ホテルシェフならではの繊細な感性で仕立てた５品をご用意しました。

フォアグラやトリュフ、きのこ、栗など、秋を代表する素材を随所に取り入れ、和と洋のエッセンスを交えながら、一皿ごとに異なる味わいと食感を表現。軽やかな前菜から温かなスープまで、アフタヌーンティー全体に心地よいリズムをもたらします。

スイーツの魅力を引き立てながらも、それぞれが一品料理としても楽しめる仕立てとし、実りの季節ならではの豊かな味覚をお楽しみいただけます。



- フォアグラ最中
フォアグラムースと栗、ポートワインジュレを合わせた、秋らしい最中仕立て。
- エンダイブとイベリコハム
イベリコハムとキャラメリゼしたヘーゼルナッツを合わせた、香り豊かな秋のサラダ。

- 秋ちらし
旬の魚といくらを彩り豊かに盛り付けた、季節感あふれるちらし寿司。
- きのこと栗のクリームスープ
数種類のきのこと栗のやさしい甘みが広がる、濃厚でまろやかなスープ。
- トリュフチーズデニッシュ
トリュフ、グリュイエールチーズ、ベシャメルを包み焼き上げた、香り高いデニッシュ。

ホテルを代表する一品を、46 周年の特別な一皿として

開業 46 周年を記念し、ホテルを代表する「シグニチャーモンブラン」が、オプションメニューとして登場します。長年多くのお客様に親しまれてきたモンブランをベースに、今回はフランスの老舗栗メーカー アンベール社の上質なヨーロッパ栗のペーストや、マダガスカル産バニラビーンズなど厳選した素材を使用し、より豊かな味わいへと仕上げました。

ドーム型のケーキの中心には、濃厚なマロンムースとホテルメードのカシスジャムを忍ばせ、その周りをバニラシャンティでやさしく包み込みました。軽やかなメレンゲの食感がアクセントとなり、栗の深いコクにカシスの爽やかな酸味が重なり合うことで、最後まで心地よい余韻が続きます。

ホテルの歴史とともに愛されてきた一品を、このアニバーサリーだけの特別な味わいでお楽しみください。

実りの季節とともに、46 周年を祝うひととき



開業 46 周年を迎える今年のアフタヌーンティーは、季節の恵みを味わうだけではなく、ホテルが歩んできた歴史と、新宿という街で育まれてきた時間に想いを寄せるコレクションです。

ピエール・エルメ・パリの創造性と、ハイアットリージェンシー 東京のホスピタリティが響き合うこの特別なアフタヌーンティーを通して、実り豊かな秋の午後をゆったりとお過ごしください。



ピエール・エルメ・パリ 新宿の実り— 46年の薫り (La Récolte de Shinjuku — 46 ans de Saveurs) アフタヌーンティー

期間：2026年9月1日（火）～2026年11月30日（月）

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

時間：平日11:00～19:00 土日祝 11:00～17:00

（最終入店、ドリンクフリーフロー90分）

価格：7,500円 / 1人（税・サービス料込）

シグニチャーモンブラン付き 8,450円

ヴァーヴ・クリコ グラスシャンパン付き 10,500円

ピエール・エルメ・パリ マカロン6個詰合わせ付き 11,000円

カフェグルモン 3,000円（ドリンク別）

予約はこちらから

* 当日6:00までに要予約（マカロンボックス付は前日18:00締切）/ 2時間制とさせていただきます

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・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。

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50カ国以上で235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、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。