【ハイアット　リージェンシー　東京】

冬の午後を優雅に包む
フェスティブアフタヌーンティー

季節限定のスイーツとシェフ特製セイボリーで
心ほどけるティータイムを

ハイアット リージェンシー 東京は、フェスティブシーズンに向けた期間限定のアフタヌーンティーを、2026 年 12 月 1 日（火）から 2027 年 1 月 31 日（月）まで、「Nineteen Eighty Lounge & Bar」にて提供します。



クリスマスから年末年始へと続く華やかな季節に、スイーツとホテルシェフが手がけるセイボリーを楽しむ特別なティータイムをお届けします。深みのあるグリーンやボルドー、ゴールドを基調としたクラシカルな雰囲気の中、季節の華やぎを感じながら、ゆったりとした午後のひとときをお過ごしください。

フェスティブシーズンを楽しむ、スイーツコレクション



今回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 種類のスイーツが登場します。果実の軽やかな酸味から、ショコラやナッツの深いコク、カラメルの香ばしさまで、一皿ごとに異なる味わいが広がる、ピエール・エルメ・パリならではの繊細で独創的なスイーツコレクションです。

- 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。

- 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。

- 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。

- 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。

- 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。

（＊4 品がカフェ グルモンで提供するスイーツ）

季節の味覚を楽しむ、シェフ特製セイボリー



セイボリーには、蟹やスモークサーモン、鶏レバーなどを使った 5 品が登場します。

蟹とアボカドのサラダには大根のレムラードを合わせ、ヴィテッロ・トンナートはフライドケッパーとホワイトセロリを添えたミニロールに。スモークサーモンはサワークリームやディル、うずら卵とともにクレープで包み、ベイクドハムはハニーマスタードやトリュフマヨネーズ、ピクルスを合わせたライ麦サンドに仕立てます。

さらに、鶏レバーパテとブリオッシュには、リンゴとバニラのコンポートを組み合わせ、素材の持ち味を生かした多彩な味わいを楽しめるラインアップです。

- 蟹とアボカドのサラダ、大根のレムラード
  蟹とアボカドに、大根のレムラードを合わせた一品。

- ヴィテッロ・トンナートのミニロール
  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。

- スモークサーモンのクレープ包み
  スモークサーモンをクレープで包み、サワークリーム、ディル、うずら卵を合わせました。

- 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。

華やかな季節に、心ほどけるティータイムを

ホテルのラウンジで過ごす、フェスティブシーズンならではの午後のひととき。スイーツとセイボリーを味わいながら、大切な人との語らいや、一年を振り返る穏やかな時間をお楽しみください。

フェスティブアフタヌーンティー

期間：　2026 年 12 月 1 日（火）～2027 年 1 月 31 日（日）
場所：　Nineteen Eighty Lounge & Bar（ロビー 2 階）
時間：　全日: 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）
ヴーヴ・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：Nineteen Eighty Lounge and Bar / ハイアットリージェンシー東京 - TableCheck (テーブルチェック)
＊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、コミュニティー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。