2025 年 10 月 31 日

【ハイアット リージェンシー 東京】
ピエール・エルメ・パリとのコラボレーション第 4 弾
バニラを堪能する「ホワイトクリスマス アフタヌーンティー」を開催

ホテルの象徴・シャンデリアをモチーフにした新ティースタンドが登場

2025 年 9 月に開業 45 周年を迎えたハイアット リージェンシー 東京は、2025 年 12 月 1 日（月）から 2026 年 1 月 31 日（土）まで、「パティスリー界のピカソ」と称される世界的パティシエ、ピエール・エルメ氏が手掛ける「ピエール・エルメ・パリ」とのコラボレーション第 4 弾となるアフタヌーンティーを期間限定で開催いたします。

今回のアフタヌーンティーでは、「ホワイトクリスマス」をイメージし、バニラの白や柔らかな甘みで冬のやすらぎを表現しました。

スイーツでは、ホワイトクリスマスの象徴としてバニラを主役に、ピエール・エルメ・パリならではの感性で仕上げた芸術的な 7 品を。セイボリーでは、雪が枝葉に積もる光景を思わせる「ビーフシチューのパイ包み」をはじめ、冬の味覚を詰め込んだ 4 品をご用意いたします。

また、会場のアイコニックなシャンデリアをモチーフにした特注のティースタンドが新登場。頭上の煌めきとともに、特別な冬のひとときをより一層華やかに演出します。

バニラを堪能するピエール・エルメ・パリの至極のスイーツ

ホワイトクリスマスをイメージし、バニラのフレーバーを中心とした華やかなスイーツ 7 品をご用意いたします。

数種類のバニラを合わせたマスカルポーネにサクサクのパイ生地を合わせた「ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーユ」や 2 枚のマカロンコックの中に、マダガスカル産の濃厚なバニラのクリームを詰めた「マカロン アンフィニマン ヴァニーユ ド マダガスカル」などバニラの甘みと香りを存分に楽しめるメニューのほか、バラとジャスミンの香が漂う「タルト ローズ エ ジャスマン」などピエール・エルメ・パリならではのラインナップをお楽しみいただけます。

冬の味覚を閉じ込めたホテルメイドのセイボリー

ホテルシェフが手掛けるセイボリーは、前菜からメインまで、コース料理を味わうような構成でご提供いたします。

メニューは前菜の「シュリンプカクテル」から始まり、じっくりと炒めて甘みを引き出した玉ねぎにトリュフを合わせた「トリュフのタルト」、とろけるビーフシチューをパイで包み焼き上げた「ビーフシチューのパイ包み」、特製のソースで仕上げた「カツサンド」など、寒い冬にぴったりの濃厚なラインナップです。

期　　間： 2025 年 12 月 1 日（月）～2026 年 1 月 31 日（土）
場　　所： 「Nineteen Eighty Lounge ＆ Bar」（ロビー2 階）
時　　間： 11：00～17：00（最終入店）/各回 90 分制
※各回 90 分間のご利用となります。
料　　金： お一人様　7,500 円　（税・サービス料込）
ヴーヴ・クリコ　グラスシャンパン付 10,500 円
ピエール・エルメ・パリ マカロン 6 個入りギフトボックス付 11,000 円

予約サイト： https://www.tablecheck.com/ja/shops/hyattregencytokyo-nineteeneightyloungeandbar/reserve
※ご予約は前日 18:00 までにお願いいたします。

お飲み物は、世界中の高級ホテルやラウンジで愛される英国紅茶ブランド「JING TEA」をはじめ、コーヒー、カフェラテ、エスプレッソ、カプチーノ、日本茶などをフリーフローでお楽しみいただけます。

＜スイーツメニュー＞
ミルフィユ アンフィニマン ヴァニーユ
タルト ローズ エ ジャスマン
シュー アンフィニマン ヴァニーユ
エモーション モンブラン
マカロン アンフィニマン ヴァニーユ ド マダガスカル
ボンボンショコラ アンフィニマン ヴァニーユ
スコーン アンフィニマン ヴァニーユ

＜セイボリーメニュー＞
シュリンプカクテル（ケチャップベースのカクテルソースとともに）
ビーフシチューのパイ包み
トリュフのタルト
特製ソースで仕上げたカツサンド

名　　称：Nineteen Eighty Lounge & Bar
電話番号：03-3348-1234（ホテル代表）
所 在 地：ハイアット リージェンシー 東京 ロビー2 階
営業時間：
・朝食 8:00～11:00
・ランチ／アフタヌーン 11:00～17:00
・ディナー／バータイム 17:00～24:00（カクテルタイムは 17:00～）
席数：80 席

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感・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。

ホームページ：https://www.hyatt.com/hyatt-regency/ja-JP/tyoty-hyatt-regency-tokyo

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 40 カ国以上で 230 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、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。

メディアお問い合わせ先

ハイアット リージェンシー 東京 PR 事務局
（担当：早乙女、川島）
E-mail: HyattRegencyTokyoPR@aviareps.com
TEL: 03-6261-5733