



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年4月26日

## 季節のフルーツやエディブルフラワーで、初夏の庭園を再現 「アーリーサマー アフタヌーンティーセット」5月に新登場 当期間限定で、料理長のスペシャリテ フォレノワールも！

ハイアット リージェンシー 東京(所在地:東京都新宿区西新宿 2-7-2、総支配人:稲葉雅之)「カフェ」では、「アーリーサマーアフタヌーンティーセット」を、2021年5月1日(土)から5月31日(月)までの1ヶ月限定で提供いたします。また、パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一のスペシャリテでもあるフォレノワールがアフタヌーンティーセット限定で登場します。本メニューは店舗でのご飲食のほか、テイクアウトボックスでも提供いたします。



「アーリーサマーアフタヌーンティーセット」  
のイメージ

「アーリーサマーアフタヌーンティーセット」  
のテイクアウトボックスのイメージ

パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が監修する「アーリーサマーアフタヌーンティーセット」は、暖かな日が射す初夏の庭園からインスピレーションを受けて作られました。初夏から旬を迎えるフルーツである桃、チェリー、アプリコットを使用し、エディブルフラワーとハーブをあしらったスイーツの数々をご提供します。

白桃の果肉をふんだんにのせた桃のタルト、酸味のきいたフランス産赤桃を使った桃のムースのほか、華やかな風味のアプリコットのエクレア、土感や新芽をリアルに再現した植木鉢に模したティラミスなど、味も見た目も初夏を感じるメニューを満喫していただけます。さらに、フランスでは幸せの象徴とされているてんとう虫をモチーフにしたスイーツをあしらい、スイーツの庭園を飛びまわっているような仕上がりとなりました。

また、本セット限定で佐藤のスペシャリテの一つ「フォレノワール」が登場します。ココアのスポンジ生地にキルシュ漬けのグリオットチェリーと生クリームをはさみ、チェリーをトッピング。フランス アルザス地方産のグリオットチェリーを使って作られたキルシュ漬けは、フレッシュの状態のまま自家製シロップに漬けることで、チェリーの甘味・酸味や風味が凝縮され、チョコレートケーキと合わせるとより上品な大人の味わいになります。

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーでは、キッシュ、フォワグラのフラン、モッツアレラチーズのピンチョス、定番のアメリカンビスケットをご用意。豊富なドリンクメニューと共に、爽やかな初夏に特別なティータイムをお過ごしください。

## 「アーリーサマーアフタヌーンティーセット」概要

- 【期 間】 2021年5月1日(土)～5月31日(月)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 税込¥4,400 ※テイクアウトボックスは税込¥3,800
- 【提供時間】 ティータイム 15:00～17:00  
※テイクアウトボックスのお受け渡しは 11:00～19:00、お受け渡しの2日前までに  
ご予約ください
- 【メニュー】 <スイーツ>  
桃のタルト、桃のムース、チェリーのマカロン、フォレノワール、ティラミス、  
アプリコットのエクレア
- <セイボリー>  
キッシュ、フォワグラのフラン、モッツアレラチーズのピンチョス、アメリカンビスケット、  
ジャム、マスカルポーネクリーム
- ※テイクアウトボックスは一部メニューが変更になります



### < 佐藤 浩一 プロフィール >

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。フランス在住時代にはフランスの各生産地を精力的に訪ね、そこでの豊かな素材との出会いがパティシエとしての原点となる。フランスでは2度のコンクール入賞経験を持つ。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華美なデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイル。ともにお客様から高い評価をいただいている。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。



### < 大滝 実 プロフィール >

1993年センチュリーハイアット東京(現ハイアットリージェンシー東京)入社。さまざまなレストランを経験し、2002年フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004年同アシスタントシェフへ。フレンチレストラン「キュイジーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」ではシェフとして従事。2021年5月「カフェ」料理長に就任。生産者に敬意を払い、本当に美味しいものだけを提供することがモットー。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。

## 報道関係者お問い合わせ先

ハイアットリージェンシー 東京  
160-0023 東京都新宿区西新宿 2-7-2  
セールス&マーケティング部 マーケティング課 北野、鈴木、橋本  
T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com  
tokyo.regency.hyatt.jp