

ゴッホの絵画や、咲き誇るひまわりをモチーフにしたメニューをご提供 「ひまわりアフタヌーンティーセット」が新登場 絵の具チューブの自家製ジャムでアーティスト気分を楽しめる

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、「ひまわりアフタヌーンティーセット」を、2021年6月21日(月)から8月31日(火)まで提供いたします。



「ひまわりアフタヌーンティーセット」
のイメージ



「ひまわりアフタヌーンティーセット」
テイクアウトボックスのイメージ

好評を博している「カフェ」のアフタヌーンティー。今回は、気分が沈みがちな世の中に一筋の光を照らす太陽のようなゴッホの「ひまわり」にインスピレーションを受け、パストリー・ベーカリー料理長の佐藤浩一がアフタヌーンティーで夏のひまわり畑を表現しました。

まず目を引くのは、ゴッホの「ひまわり」に見立てた絵画風チョコレート。食べるのがもったいないほどに額まで再現されたチョコレートスイーツは、お土産としてお持ち帰りもできます。太陽に向かって咲き誇るひまわりのロリポップは、マンゴームースの中にパイナップルのコンフィを合わせました。程よい甘さと酸味をお楽しみいただけます。そのほか、パッションフルーツのムースと柑橘のクリームを2層に重ねたアイスキャンディー風スイーツや、ひまわりのハチミツと柑橘ゼリーを合わせたタルト、ひまわりの花びらをかぶったチョコレートムースなど、フォトジェニックな一皿に仕上げました。

「カフェ」を指揮する洋食料理長 大滝実が監修したセイボリーは、ゴッホが「ひまわり」を生み出した南仏をイメージし、ガスパチョやパルメザンチーズで作ったひまわりのチュイルなどゴッホの世界観を再現。さらに、定番のアメリカンビスケットと合わせる2種類の自家製ジャムは絵の具チューブで提供します。夏のティータイムは、パレット型のお皿にお好みで模様を描いて、アーティスト気分を味わってみてはいかがでしょうか。

またハイアット リージェンシー 東京に隣接する新宿中央公園では、7月頃、ひまわりが見ごろを迎えるようです。アフタヌーンティーセットをお楽しみいただいた後に、公園を散策するコースがおすすめです。

「ひまわりアフタヌーンティーセット」概要

- 【期 間】 2021年6月21日(月)～8月31日(火)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 ￥5,000 ※テイクアウトボックスは￥3,800
※料金はサービス料10%と消費税、または消費税が含まれたお支払い金額です
- 【提供時間】 ティータイム 14:00～17:00
※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>
絵画風チョコレート、マンゴームースのロリポップ、レモンチョコレートのアイスキャンディー風、ひまわりのハチミツと柑橘のタルト、ひまわりチョコレートムース、ひまわりサブレ、ピスタチオヌガー、マンゴーのパンナコッタ
- <セイボリー>
トマトとモッツァレラのガスパチョ ジェノバ風、パルメザンチーズのチュイール、じゃがいものキッシュ、ラタトゥイユブランダード、アメリカンビスケット、絵の具ジャム
※テイクアウトボックスは内容が一部異なります。絵画風チョコレートは付きません。



< 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・サダール・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。デザインは華やか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