



HYATT
REGENCY
TOKYO

NEWS LETTER

報道関係各位

2021年7月6日

大好評の「ひまわりアフタヌーンティーセット」を 夜に煌くひまわりをイメージしたカクテルと一緒にバーでも楽しめる！ 「ナイトひまわりハイティーセット」が新登場

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)では、「カフェ」にて夏季限定で提供している「ひまわりアフタヌーンティーセット」のスイーツとセイボリーを、ご好評につき、ひまわりをイメージしたカクテルとともに楽しめる「ナイトひまわりハイティーセット」をバー「オードヴィー」で2021年8月31日(火)まで提供いたします。



バー「オードヴィー」で新たに提供している
「ナイトひまわりハイティーセット」



「カフェ」で提供中の
「ひまわりアフタヌーンティーセット」

カフェで好評の「ひまわりアフタヌーンティーセット」を、「オードヴィー」のバーテンダーが夜に煌くひまわりからインスピレーションを受けて考案したオリジナルカクテルとともに楽しめる「ナイトひまわりハイティーセット」が登場しました。

カクテルは、ノンアルコールを含む2種をご用意。真夏の太陽に向かって元気いっぱい顔を上げるひまわりをイメージしたショートカクテルは、パッションフルーツのリキュールの酸味とマンゴージュースの甘み、紅茶のリキュールをアクセントにしたフルーティーな一杯です。また、夕暮れ時に佇む一輪のひまわりをイメージしたノンアルコールのロングカクテルは、マンゴージュースをベースに、グレナデンシロップとグレープフルーツジュースを入れ、トニックウォーターでほのかな苦みを加えました。可愛いひまわりのモチーフは、グレープフルーツの皮とブラックオリーブ、ミントで表現しました。

スイーツとセイボリー9種は、キャンバスを模したプレートでご提供します。てんとう虫が遊びにきたひまわりのロリポップやひまわり型のサブレ、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、思わず写真に収めたくなるスイーツの数々をお楽しみいただけます。また、セイボリーにはお酒とのペアリングを考えて洋食料理長 大滝実が考案した、パルメザンチーズで作ったひまわりのチュイール、じゃがいものキッシュ、ラトウイユの3種をご用意しました。

蒸し暑い夜には少し早めに仕事を切り上げて、ひまわりカクテルとともに優雅なハイティーを楽しんではいかがでしょうか。

「ナイトひまわりハイティーセット」概要

【期 間】 2021年8月31日(火)まで

【場 所】 バー「オードヴィー」(3F)

【料 金】 ¥5,500

※料金はサービス料10%と消費税が含まれたお支払い金額です

【提供時間】 16:00~19:00 (最終入店 18:00)

※提供時間は、変更になる可能性がございます

※当面の間、平日のみ営業いたします

【メニュー】 <スイーツ>

マンゴームースのロリポップ、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>

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ドード

【ドリンク】 ひまわりカクテルまたはノンアルコールカクテルを1杯

専用メニューからお好きなカクテルを1杯



< 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「キュージーヌ[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、橋本、羽鳥

T 03 5321 3523(直通) F 03 3340 5767(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com

tokyo.regency.hyatt.jp