



HYATT  
REGENCY  
TOKYO

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年12月21日

## 11種類のいちごスイーツでいちご狩り気分を！ 「いちご畑のアフタヌーンティー」1月16日販売開始 ～ 2023年の干支「うさぎ」が跳びまわるスイーツプレート ～

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:角田直之)の「カフェ」では、いちごをふんだんに使用した多彩なスイーツが楽しめる「いちご畑のアフタヌーンティー」を、2023年1月16日(月)から3月31日(金)までの期間限定で提供いたします。



「いちご畑のアフタヌーンティー」イメージ

「いちご畑のアフタヌーンティー」はスイーツのお皿全体に描かれたいちごのツルから、いちご狩り感覚で、11種類の多彩ないちごスイーツの収穫をお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。いちご畑に遊びにやってきた2023年の干支「卯年」のうさぎも、プレートの中に見え隠れします。

ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が監修するスイーツは、時期を迎えるいちごの甘み・酸味・香り・食感を存分に味わっていただけるよう調理法にも工夫を凝らしました。

「村田さん家のいちごのフレジェ」には味が濃く香り高い茨城県村田農園産の「村田さん家のいちご」をフレッシュな状態でふんだんに使用しました。うさぎのしっぽが可愛い「クリーム大福」には、「大三萬年堂 秘伝の餡子」に、いちごのコンポートをあわせ、餡子の優しい甘味の中にもいちごの酸味がしっかりと感じられます。

セイボリーは肉類と魚類を一切使わず、卵や乳製品、お野菜のみで仕上げました。大豆ミートの「ミニソイハンバーガー」や、チーズの深い味わいとワインのコクを感じられる「チーズリゾット」など、可愛らしくも、しっかりボリューム感のある逸品ばかりです。また、セットドリンクにはアフタヌーンティー限定の「いちごミルク(アイス)」と「いちごラテ(ホット)」を含むドリンクメニューをフリーフローでお楽しみいただけます。味わい豊かないちご尽くしのアフタヌーンティーをぜひご賞味ください。

## いちごの魅力に出会えるいちご尽くしのスイーツ 11 種



### ・村田さん家のいちごのフレジェ

味が濃く香りが高い「村田さん家のいちご」が断面に覗くフレジェです。通常クリーム部分にバタークリームを使用する事が多いフレジェですが、アングリーズベースで仕上げる事により、バニラの濃厚な甘い香りフレッシュいちごのハーモニーをご堪能いただけます。また、不揃いのいちごを使用することによりエシカル消費にも貢献できます。



### ・クリーム大福

いちご畑で遊びまわるうさぎの後ろ姿をモチーフにした「クリーム大福」は、食べるのがためらわれるほどの可愛い見た目。口当たりの良いシャンティクリームの中に「大三萬年堂 秘伝の餡子」、いちごのコンポートを忍ばせ、餡子の優しい甘さといちごの酸味が引き立ち、パティシエの味へのこだわりも詰まっています。



### ・(左から)いちごとルバーブのタルト、いちごのムース

「いちごとルバーブのタルト」と「いちごのムース」は、いちごと他の食材とのハーモニーを味わえます。タルトにはいちごと相性が良くフレッシュで甘酸っぱい香りが特徴のルバーブのコンポートを合わせました。また、ムースはラズベリーと桜のソースをいちごのムースで包み、一口ごとに繊りなす風味の変化をお楽しみいただけます。



### ・(左から)いちごのシュー、いちごのミルフィーユ

シュー生地にはいちご風味のカスタードとラズベリージャムをサンドした「いちごのシュー」は、うさぎの耳が可愛いひと際目を引く逸品です。「いちごのミルフィーユ」はパイ生地をナポレオンパイ仕立てにしカスタードクリームにオレンジの香りをほのかに移すことにより、いちごの味わいはもちろん生地のサクサクとした食感もお楽しみいただけます。



・(左から)いちごのムースボール、いちごとラズベリーのマカロン、ヘタ付きいちごのチョコディップ

「いちごのムースボール」にはいちご風味のプロマーージュムースにレモンの酸味を感じるジュレを閉じ込め、佐藤のスペシャルティである「いちごとラズベリーのマカロン」は甘酸っぱさを感じるいちごとラズベリーのフレーバー、そして畑からつんできたような「ヘタ付きいちご」は王道にチョコレートでディップしました。これら、いちごモチーフのスイーツは、お皿の上でいちご狩りを表現。お皿からの収穫シーンは、ぜひ写真や動画に収めてお楽しみください。



・(左から)キャロットケーキ、いちごのミニクリームパン

ニンジン型のチョコレートが植わった「キャロットケーキ」は、生地にスパイスやナッツをふんだんに練りこんだちょっと大人な味わいです。くるみとレーズンにシナモンとナツメグの香ばしさが癖になります。

「いちごのふんわりクリームパン」が、いちご畑のアフタヌーンティー限定で登場。ホテルのベーカリーで焼き上げる約 8cm のパンの中にフレッシュないちごいちごクリーム、チョコレートを挟んでいます。

**お野菜たっぷりな健康志向のセイボリー4種**



・(奥から)チーズリゾット、野菜スティック バジルマヨネーズソース、ミニソイハンバーガー、オニオングラタンスープ

「カフェ」料理長 大滝実が監修したセイボリーは、「チーズリゾット」、「野菜スティック バジルマヨネーズソース」、「ミニソイハンバーガー」、「オニオングラタンスープ」の4品です。すべて肉類と魚類を一切使用せず、卵や乳製品、お野菜のみで調理しながら、ハンバーガーのジューシーさやオニオングラタンスープの濃厚なコクなどにこだわりました。ボリュームがありながらさっぱりと召し上がれるので、スイーツの箸休めにぴったりです。

**いちごミルクといちごラテのアフタヌーンティー限定ドリンク2種を含むフリーフロー**



・(左から)いちごミルク(アイス)、いちごラテ(ホット)

上に乗ったマシュマロといちごのトッピングやハートのラテアートが華やかなスペシャルドリンク2種は、ともにいちごの果実感と爽やかな酸味がバランスの良いいちごのピューレを牛乳に合わせました。スイーツやセイボリーと一緒に召し上がりいただけるようさっぱりと仕上げています。

その他にも、コーヒーや紅茶など豊富なドリンクをフリーフローでお楽しみいただけます。

## 「いちご畑のアフタヌーンティー」概要

- 【期 間】 2023年1月16日(月)～3月31日(金)
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【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】 14:00～17:00(入店時間) ※ご利用日時の2日前までにご予約ください。
- 【メニュー】
- <スイーツ>  
村田さん家のいちごのフレジェ、クリーム大福、いちごとルバーブのタルト、いちごのムース、いちごのシュー、いちごのミルフィーユ、いちごのムースボール、いちごとラズベリーのマカロン、ヘタ付きいちごのチョコディップ、キャロットケーキ、いちごのミニクリームパン
- <セイボリー>  
チーズリゾット、野菜スティック バジルマヨネーズソース、ミニソイハンバーガー、オニオングラタンスープ
- <ドリンク>  
スペシャルドリンク2種 いちごミルク(アイス)、いちごラテ(ホット)  
上記を含むフリーフロー(120分制・30分前L.O.)

### 【一般の方からのご予約・お問い合わせ】

「カフェ」 T 03 3348 1234 (代表)

オンライン <https://www.tablecheck.com/shops/hyattregencytokyo-caffe/reserve>

### 【公式サイト】

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

Instagram: <https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

Twitter: <https://twitter.com/HyattRegencyTyo>



#### < 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 広報担当  
T 03 5321 3523(直通) E proffice@hyattregencytokyo.com  
tokyo.regency.hyatt.jp