
いま世界が注目するパティシエのオリジナルスイーツを提供 “ジル・マルシャル フェア”

9月14日(金)～17日(月・祝)には、ジル・マルシャル氏が来日
スイーツづくりを実演する「ジル・マルシャル デモンストレーションクラス」も開催

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:高沢朝美)では、2016年より開催し、毎回大好評をいただいているフランスのパティシエ、ジル・マルシャル氏によるスイーツの数々をお楽しみいただける「ジル・マルシャル フェア」を、2018年9月14日(金)より11月18日(日)まで開催いたします。



「カフェ」ジル・マルシャル スイーツセット



「ラウンジ」ジル・マルシャル アフタヌーンティーセット

マドレーヌやフィナンシェなどの焼菓子をスペシャリテとし、フランスのみならず日本をはじめ世界中に多くのファンを持つパティシエ、ジル・マルシャル氏。3回目の招聘となる本年は、「カフェ」「ラウンジ」「ペストリーショップ」にて、いま最も新しい氏のバラエティーに富んだスイーツがお楽しみいただけます。

「カフェ」でご提供するのは、秋をテーマにしたアシェットデセールをコース仕立てでお楽しみいただくスイーツセット。「ラウンジ」では、ジル・マルシャル氏の真骨頂ともいえる焼菓子やプティガトー、さらにセイボリーまでも監修した「アフタヌーンティーセット」を、「ペストリーショップ」では、7種類のテイクアウトスイーツをご用意いたします。さらに9月17日(月・祝日)には、氏のスイーツづくりを間近でご覧いただける「ジル・マルシャル デモンストレーションクラス」も開催いたします。

マルシャル氏の出身であるフランス ロレーヌ地方の伝統的なフランス菓子のエスプリ、世界屈指のホテルやパティスリーで培った高い感性と技術、そしてトップパティシエだけが持つ独自の創造性が見事に融合したフランス随一のスイーツの魔術師 ジル・マルシャル氏のめくるめく魅惑の世界を、ぜひお楽しみください。

「ジル・マルシャル フェア」概要

【期 間】 2018年9月14日(金)～11月18日(日)

* 2018年9月14日(金)～17日(月・祝日)の期間は、ジル・マルシャル氏ご本人が、「カフェ」にてお客様をお迎えいたします。

■「カフェ」(ロビーフロア・2F)「ジル・マルシャル スイーツセット」

【提供時間】 14:30～17:00

* 席数に限りがありますので、お待ちいただく場合がございます。

【内容／料金】 ¥3,500(4,158)

秋をテーマに、柑橘の酸味やスパイスをきかせた多層的な味わいと、繊細な食感を満喫いただけるハイアット リージェンシー 東京でしか味わえない珠玉のコース。

<アミューズ>

クレームブリュレ ヴァニニュー カフェ風味のショコラクレームのヴェール

バニラの香るなめらかなブリュレに、苦みと酸味のバランスが良いブラジル産のコーヒー豆などを一晚生クリームに浸し、ヴァローナのチョコレート“カライブ”と合わせたクリームとのマリージュをお楽しみいただく始まりの1品。

<アヴァンデセール>

フロマージュ・フレとフロマージュ・ブランのクレーム シトロンソルベにシトロンヴェールの香り

クリームチーズとフロマージュ・ブランを合わせ、ライムをきかせたクリームにスパイスが香るクランブルをのせ、レモンのソルベが酸味のアクセントを加えます。

<グランデセール>

マロンパルフェ サブレクロッカンとエピスの効いたオランジュのソルベ

ほろほろとした食感のサブレクロッカンに、ラムや生クリームが入った栗のパルフェ、カルダモンの風味をつけたオランジュのソルベを重ねました。濃厚なマロンをしっかりと味わっていただけます。

<プティフール> 2種

<ドリンク> コーヒー または 紅茶

■「ラウンジ」(1F)「ジル・マルシャル アフタヌーンティーセット」

【提供時間】 14:30～17:00

【内容／料金】 ¥4,000(4,752)

カラフルなプレートに盛り付けられた人気のアフタヌーンティーセットが、ジル・マルシャル パーヴォンに。氏のスイーツの真骨頂ともいえるカヌレやフィナンシェなどの焼菓子やプティガトーだけでなく、セイボリーも監修。この機会にしか体験できないジル・マルシャル氏の世界を満喫いただけます。

<スイーツ>

オペラ、カヌレ、エクレール ショコラ、ケーキ エキゾチック、シャルロット マロン など

クラシックスタイルのオペラや濃厚なチョコレートクリームをたっぷり詰めたエクレール ショコラ、カリっとした表面とソフトとした中の生地の食感が絶妙なカヌレなど、代表的なスイーツの数々を取り揃えました。

<セイボリー>

ブリオッシュ サレ、フィユタージュ トマト、サブレ サレ、グジェール(シュー サレ) など

ごく薄い層に仕上げたパイにトマトの酸味がアクセントを加えるフィユタージュ トマトやグジェールという塩味のあるプティシュー、クランブルを散らしたロワイヤル風のキッシュなど、セイボリーもフランスのエスプリ香るメニューをラインアップしました。

<ドリンク>

20種類以上のドリンクメニューからお好きなドリンクをお楽しみいただけます。

* ご利用は2時間制、ドリンクのラストオーダーはご予約のお時間から90分とさせていただきます。

* 前日までにご予約をお願いいたします。

■「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【営業時間】 10:00～21:00

【内容／料金】

タルト クール サクレ ¥600(648)

ローリエを加えた赤ワインでコンポートしたブルーベリーとイチジクをのせて焼いたアーモンドクリームของタルトに、薄いチョコレート、ミルクチョコレートムースを重ね、とろみをつけたキャラメルでコーティングしました。

フィヌ シャンパーニュ ¥600(648)

ヘーゼルナッツのダックワーズ、キャラメリゼしたヘーゼルナッツを、コニャックを加えたブラリネ風味のバタークリーム、ヴァローナのチョコレート“カライブ”を使ったサヴァイヨンショコラで包み、つややかなグラッサージュでコーティングしました。

オペラ ¥580(627)

クラシックスタイルのオペラ。生地にはしっかりと打ち込まれたシロップは、コーヒー豆をオープンで焙煎し、一晩シロップに漬けて、ゆっくりと香りに移したもの。丁寧に作られたオペラは、フランスでも大人気の定番商品。

シャルロットマロン ¥700(756)

軽やかなマロンのムースにバニラクリーム、マロンのペーストを重ね、クルミのビスキュイが食感にアクセントを加えます。

カヌレ(2個入り) ¥1,000(1,080)

サクッとした表面としっとりとした中の生地食感が絶妙なカヌレ。

ケーキ エキゾチック ¥3,300(3,564)

完熟バナナのペーストとパイナップルのコンポートを生地に混ぜ込み、バニラをたっぷり使って焼きあげました。甘い香りとしっとりとした食感が魅惑的なケーキには、バタークリームとバニラのさやを添えて。

*3日前までのご予約で承ります。



(左手前から時計回りに) タルト クール サクレ、
フィヌ シャンパーニュ、シャルロットマロン、オペラ

* ()内は消費税、またはサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで

T 03 3348 1234(代表)

イベント「ジル・マルシャル デモンストレーションクラス」概要

ジル・マルシャル氏による焼菓子やアシェットデセルのデモンストレーションをご覧いただきながら、「ジル・マルシャル スイーツセット」をお召しあがりいただきます。珠玉のスイーツを生み出すテクニックを間近でご覧いただき、氏のあたたかな人柄にふれていただける貴重な機会です。

- 【日 時】 2018年9月17日(月・祝日)
10:45 受付 11:00 開始 13:30 終了(予定)
- 【料 金】 ￥7,000
* サービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
- 【会 場】 宴会場(B1F)
- 【定 員】 35名
- 【内 容】 ジル・マルシャル氏によるデモンストレーションクラス、
ジル・マルシャル スイーツセット、お土産

【ご予約・お問い合わせ】 宴会予約課まで
T 03 5321 3540(直通) 10:00~18:00

■ジル・マルシャル(Gilles Marchal)氏 プロフィール

1966年フランス ロレーヌ地方に生まれる。
パティシエになることを夢見て、15歳よりこの世界に入り、2年間でパティシエ、
ショコラティエ、グラシエの国家資格を取得。
フランスのホテル最高級格付け「パラス」の称号を誇る「ホテル・ル・ブリストル・
パリ」で8年間に渡りシェフパティシエを務め、その後は「ラ・メゾン・デュ・ショコ
ラ」でクリエイティブ・ディレクターとして活躍。
フランスの雑誌「VSD」では、2011年「世界の優れたパティシエ10人」に選ばれた
世界屈指のパティシエ。
2014年に独立し、パリのモンマルトルに自身のパティスリーをオープン。たちま
ち地元パリっ子はもとより、世界中のガストロノミー、スイーツファンが足しげく
通う人気ショップとなっている。



ジル・マルシャル氏来日予定

【期 間】 2018年9月13日(木)~9月17日(月・祝日)

ご取材のご希望がありましたら承ります。

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。