



HYATT
REGENCY™

NEWS RELEASE

2018年8月27日

今年は可愛い見た目のケーキ「ルドルフ」が新登場！
新作をはじめ計4種のケーキと、アルザス地方のクリスマススイーツが勢ぞろい
ハイアット リージェンシー 東京の“クリスマスケーキ”

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)の「ペストリーショップ」では、2018年10月19日(金)より、クリスマスを彩るバラエティーに富んだクリスマスケーキの予約を開始いたします。

今年のクリスマスケーキは計4種。毎年大人気の愛くるしい雪だるま型のケーキ「スノーマン」や、クリスマスシーズンのオーナメントを模した「ブール・ド・ノエル」に加え、新登場の「ルドルフ」は、可愛い見た目ながらチョコレートとヘーゼルナッツが効いた大人の味わいのケーキです。定番となったアルザス地方のクリスマススイーツにも新作「バニラ・キプフェル」が加わり、さらに充実したラインアップとなります。



ルドルフ NEW

¥4,500(4,860)



2018年の新作クリスマスケーキは、チョコレートとヘーゼルナッツがハーモニーを奏でる濃厚な大人の味わい。サンタクロースの乗るソリを引いて今にも走り出しそうな可愛い見た目にも注目です。

(縦約8.5cm・横約27.5cm)

スノーマン

¥4,500(4,860)



一昨年・昨年とハイアット リージェンシー 東京の人気 No.1 クリスマスケーキ。ホワイトチョコレートのムースの中には、甘酸っぱいらズベリーのジュレとムース、アーモンドビスキュイが入っています。並んで寄りそうスノーマンが愛らしいケーキです。

(縦約 8.5cm・横約 27.5cm)

ブール・ド・ノエル

¥4,300(4,644)



クリスマスシーズンに街に飾られるオーナメントを模したケーキ。チョコレートのクリームとムースを艶のある濃厚なチョコレートでコーティングしています。

(縦約 8.5cm・横約 27.5cm)

クリスマスショートケーキ

¥2,500(2,700)



定番のショートケーキをクリスマスケーキに仕立てました。カップルにぴったりのサイズなので、おふたりで過ごすクリスマスにもおすすめです。はちみつを使ってしっとりときめ細かに焼きあげたスポンジは、なめらかな生クリームと相まって口の中で溶けるような食感。シンプルだからこそ、素材のバランスと美味しさを追求したショートケーキです。

(縦約 8cm×横約 12cm)

クリスマスマーケットで有名なアルザス地方のクリスマススイーツ

フランス北東部に位置するアルザス地方は、クリスマスでも有名です。クリスマスツリー発祥の地ともいわれ、その中心都市ストラスブールには、毎年待降節になるとフランス最大のクリスマスマーケットが開かれ、世界中から人々が集います。そんなアルザスのクリスマスのお菓子は、素朴で昔ながらの飾らないものが多いのですが、その真骨頂は香り。シナモンやクローブにドライフルーツやクルミ、柑橘類のピールなどを使ったクリスマススパイスは、料理やお菓子はもちろん、アルザスワインを使ったヴァンショー(ホットワイン)やオーナメント(飾り)にも使われ、クリスマスを迎える家々には、その家ならではの香りが漂います。



バニラ・キプフェル

¥800(864)

クリスマスシーズンに食べられる伝統的な焼菓子。三日月型のものが一般的ですが、ハイアット リージェンシー 東京では正方形に仕上げました。



パン・ド・ノエル

¥1,600(1,728)

アルザス地方ではヴェラヴェッカ(洋ナシのパン)とよばれ古くから愛されている伝統菓子。スパイスとキルシュで漬けたナッツやセミドライフルーツに、少量のパン生地を加え、発酵させます。日持ちがするので、薄くスライスし、おやつ代わりに軽くつまんだり、ワインやチーズに合わせたりとさまざまな楽しみ方ができます。

★ONLINE SHOP 取扱商品



パン・ド・エビス

¥1,800(1,944)

蜂蜜とスパイスをベースに作られる甘くてふんわりしたお菓子で、ローマ時代からヨーロッパで食べられていたと伝えられています。シャンパーニュ産多種花の蜂蜜をたっぷりを使い、ライ麦を加え、日本人にも合うように、しっかりと仕上げたオリジナルレシピで提供します。チーズやワインにも相性が良く、トーストするとまた違った香りや食感が楽しめるので、そのままお召しあがりいただくのはもちろん、ホームパーティーで、フィンガーフードにアレンジするのもおすすめです。

★ONLINE SHOP 取扱商品



クグロフ

¥1,000(1,080)

アルザスの「ハレの日」に欠かせないお菓子。甘めのブリオッシュ生地の中に、レーズンを混ぜ込み、陶器の型(クグロフ型)で焼くのが特徴。周りを砂糖でコーティングし、しっかりとした中身と厚い焼き目の外側とのコントラストが楽しめます。トップにアーモンドを飾り、より香ばしさを際立たせました。



シュトレン

¥2,700(2,916)

ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない伝統的なブレッド「シュトレン」。生地には洋酒に漬けたドライフルーツやナッツを一緒に練り込み、じっくり寝かせて焼きあげました。ドイツの風習に倣い、風味の変化を楽しみながら、少しずつクリスマスに向けてお召しあがりください。

(約 400g)

★ONLINE SHOP 取扱商品

「クリスマスケーキ」概要

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F) 営業時間:10:00~21:00

<クリスマスケーキ>

【ご予約期間】 2018年10月19(金)~12月16日(日)

* 期間中 10:00~21:00 まで承ります。

【お渡し期間・時間】 2017年12月21日(金)~12月25日(火) 10:00~21:00

* ご変更は、お渡し日の2日前までにお問い合わせいたします。

<アルザス地方のクリスマススイーツ><シュトレン>

【販売期間】 2018年12月1日(土)~12月25日(火)

★の商品は、ハイアットリージェンシー 東京 ONLINE SHOP でも販売いたします。

URL <http://goo.gl/Huq6NK>

* ()内は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】「ペストリーショップ」まで T 03 3348 1234(代表)

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



ひろかず
＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一のプロフィール＞

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。スペシャリテはチョコレートを使ったガトーやマカロン。

＜ペストリーショップ＞

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。