

ピンクのハンバーガーやいちごのピッツァなど、
オリジナリティーあふれるメニューで、いちごの新たな魅力を発見！

“ ストロベリーフェア ”

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「カフェ」では、毎年大人気の「ストロベリーフェア」を今年も開催。「カフェ」自慢のオリジナリティーあふれる“食事系”いちごメニューも取りそろえ、2019年1月7日(月)～3月31日(日)までご提供いたします。



いちごと生ハムのピッツァ



いちごとアボカド入りテリヤキバーガー



いちごのアフタヌーンスイーツセット

みんなが大好きないちごの季節が到来。「カフェ」のおすすめは、洋食料理長 大谷勇のアイデアと技が光るいちごを使ったお食事メニュー。今年は「いちごとアボカド入りテリヤキバーガー」が新登場します。いちごパウダーを練りこんだホテルメイドのピンクのバンズに、100%ビーフのパテ、チェダーチーズ、アボカドに、セミドライのいちごをたっぷり重ねました。テリヤキソースがいちごの酸味や風味と絶妙にマッチする新感覚の味わいです。

さらに、SNS 映えするビジュアルと絶妙な味わいで昨年もお好評をいただいた「いちごと生ハムのピッツァ」もラインアップ。ゴルゴンゾーラなど数種類のチーズに生ハムといちごを重ねて焼きあげ、最後にルッコラセルバチカとバルサミコビネガーで仕上げたピッツァは、お好みでハチミツや黒胡椒をかけてお召しあがりください。ワインにもあう一品なので女子会にもおすすめです。

そのほか、スイーツのア・ラ・カルトではパンケーキやワッフル、パフェなどをご提供。

また、例年人気のコース仕立ての「いちごのアフタヌーン スイーツセット」は、フレッシュないちごとパンナコッタ、焼菓子などを、さまざまな食感や味わいでお楽しみいただけます。

フォトジェニックなビジュアルと多彩な味わいのいちごの饗宴をお楽しみください。

「ストロベリーフェア」概要

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
【期 間】 2019年1月7日(月)～3月31日(日)

■ ア・ラ・カルト

【提供時間】 11:30～22:30

【内容／料金】 いちごとアボカド入りテリヤキバーガー	¥2,800(3,327)
いちごと生ハムのピッツァ	¥2,600(3,089)
いちごのワッフル バニラジェラート添え	¥2,200(2,614)
いちごのパンケーキ バニラジェラート添え	¥2,200(2,614)
いちごパフェ	¥2,200(2,614)
いちごのショートケーキ バニラジェラート添え	¥1,200(1,426)

■ いちごのアフタヌーンスイーツセット

【提供時間】 14:30～17:00
【料 金】 ¥3,500(4,158)
【内 容】 プレデセール いちごのパンナコッタ ライムの香り
グランデセール フレッシュいちごとチョコレートディスク いちごの温かいソース
プティフール
コーヒーまたは紅茶

* ()内はサービス料・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】「カフェ」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。



おおたに いさむ
＜洋食料理長 大谷 勇 プロフィール＞

1990年9月、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。洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

＜カフェ＞

スワロフスキー®・クリスタルを使用したシャンデリアの輝くロビー階に、2009年4月にオープンした「カフェ」。オープンキッチンから流れる香り、音、そしてシェフたちの動きがお客様の五感を刺激します。イタリアンテイストの多彩な料理とデザート、そしてワインやカクテルを揃え、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。