

2018 年 12 月 20 日

最高級の素材を使い、カカオの個性と食感を楽しむ
大人のチョコレートスイーツが勢ぞろい

ハイアット リージェンシー 東京の “バレンタイン スイーツ”

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、ペストリー・ベーカリー料理長 ^{ひろかず}佐藤浩一が手掛ける期間限定のチョコレートスイーツを取り揃えた「バレンタイン スイーツ」を、2019 年 1 月 30 日(水)より 2 月 14 日(木)まで販売します。



(左上から時計回りに) ノワール、アソーテッド クッキー、
ザッハトルテ、チョコレート ブランチ

(上) サブレ ショコラ オレ
(下) 5 種のショコラマカロン

生チョコレート

「ペストリーショップ」では、本場フランスでの経験を活かし、ショコラやマカロンをスペシャリテとするペストリー・ベーカリー料理長 ^{ひろかず}佐藤浩一による新作と毎年大人気の定番商品を取り揃え、全 7 種類のバレンタインスイーツをご用意いたします。ヴァローナ社(フランス)やドモーリ社(イタリア)、そして Minimal(日本)など、高品質のチョコレートを使いこなし、カカオの味わいの違いを感じられる、甘美な大人のチョコレートスイーツです。

新作は 3 種類。伝統的なレシピに則りつつも、グラスサージュに独特の食感を加えた「ザッハトルテ」、Minimal の Bean to Bar チョコレートを使い、カカオニブとカカオのクランブルを飾った可愛い「チョコレート ブランチ」、さらに、味にこだわったクッキーを缶に詰め合わせた「アソーテッド クッキー」が登場いたします。

そのほか、毎年人気の定番商品もラインアップ。カカオの産地や量で味わいを分けた通好みの「5 種のショコラマカロン」、サクサクとした食感とチョコレートの深い味わいが魅力の「サブレ ショコラ オレ」、幅広い世代に支持される「生チョコレート」、トレヴューラムが香る濃厚チョコレートケーキ「ノワール」は、よりシックな装いになって登場します。

ギフトに、そしてご自分用に、カカオの個性と食感を楽しむこだわりのチョコレートスイーツをご堪能ください。

NEW**「ザッハトルテ」(直径 約 9.5cm) ★****¥2,200(2,376)**

ガナッシュを挟んだチョコレートのスポンジをアプリコットジャムでコーティング。伝統的なレシピながらも独特の食感を加えたチョコレートでグラッサージュした本格派のケーキです。

NEW**「チョコレートブランチ」(10 本入り)****¥1,700(1,836)**

Minimal(日本)の Bean to Bar チョコレートを使い、カカオニブとカカオのクランブルを飾った小枝型のチョコレート。

NEW**「アソーテッド クッキー」(内容量 280g)****¥2,000(2,160)**

フロランタン、焦がしバターのクッキー、ジャンドゥージャ、バニラの風味が濃厚なクッキーなど、1つ1つが美味しいクッキーの数々を詰め合わせました。

「ノワール」(縦約 4cm×横約 18cm) ★**¥2,700(2,916)**

トレヴューラムを贅沢に使ったシロップをビスキュイに染み込ませ、ガナッシュはヴァローナ社(フランス)のマンジャリとジバラをブレンド。イタリア産マロンを使ったグラッセをたっぷり散りばめ、厚めに焼いたサブレスヨコラがサクサクと程よいアクセントになります。

「5 種のショコラマカロン」 ★**¥1,400(1,512)**

世界中のショコラティエやパティシエから支持されるドモーリ社(イタリア)のチョコレートを使い、カカオ分の量や産地による香りや味わいの違いを 5 つのマカロンで表現しました。甘味と苦味、酸味、香りにそれぞれの個性が感じられ、チョコレートの多彩な表情と奥深い世界をご堪能いただけます。

<内容>

- ・アリバ・ナシオナル 56% エクアドル産のアリバ・ナシオナル種の豆から作られた、カカオ 56%のチョコレートを使用。バナナや森林の空気を思わせる芳醇な風味が魅力的。
- ・アリバ・ナシオナル 75% アリバ・ナシオナル 56%よりも高いカカオ分 75%のチョコレートを使用。ジャスミンやシトラスの香りを併せ持ち、爽やかな味わいと芳しさ、心地よい苦味の余韻を楽しんでいただけます。
- ・アリバオレ 50% カカオと見事に調和する、コクのある風味豊かな味わいのミルクチョコレート。
- ・サンビラーノ 75% ベリーを思わせる風味と酸味を持つマダガスカル産クリオ口種のカカオから作られた、フルーティーな味わいが特徴のビターチョコレートを使用。
- ・スル・デル・ラゴ 75% カカオの持つ力強い味わいを感じる、苦味と渋味が引き立つ濃厚な風味のチョコレートを使用。

「サブレ ショコラ オレ」(2 枚入り)**¥600(648)**

毎年大人気の定番商品。ヘーゼルナッツ風味のプラリネを、サクサクとしたサブレ チョコレートでサンド。片面にヴァローナ社(フランス)のミルクチョコレートをコーティングすることでそれぞれが一体となり、高級感のあるサブレに仕上げました。

「生チョコレート」(10 個入り) ★**¥1,200(1,296)**

なめらかな口どけと豊かなチョコレートの香りの中にパティシエの技が光る逸品です。繊細かつ力強い味わいは、そのまま味わっていただくだけでなく、ワインやウイスキー、カクテルなどともお召しあがりいただくと、また違った味わいをお楽しみいただけます。

「バレンタインスイーツ」概要

【期 間】 2019年1月30日(水)～2月14日(木)

【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

★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。

* 2019年2月15日(金)～3月14日(木)は、一部をホワイトデー向けの内容に変更して販売いたします。

【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。デザインは華美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。