

芳醇なチョコレート × ジューシーな肉の旨み
チョコレート好きに捧げる「チョコレートバーガー」が新登場！
おうちでも楽しめる“バレンタイン”

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:稲葉雅之)の「カフェ」と「ペストリーショップ」では、バレンタインの季節に合わせ、1年で最もチョコレートがホットなこの時期に楽しんでいただきたい、チョコレートを使ったハンバーガーやスイーツを2021年2月1日(月)から期間限定で販売いたします。



<「カフェ」チョコレートバーガー / 「ペストリーショップ」バレンタインスイーツ イメージ>

「カフェ」では、数々の創作バーガーを生み出してきた洋食料理長 大谷 勇の新作「チョコレートバーガー」が登場。チョコレートを練り込んだほんのり甘めの特製バンズに、国産牛100%のビーフパテ、アボカドやハート型のモッツアレラチーズを挟みました。ソースは、フランス ヴァローナ社のビターチョコレートをもふだんに使った「和風 ジンジャーチョコレートソース」、「洋風 赤ワインチョコレートソース」の2種からお選びいただけます。一口頬張ると、チョコレートの香りやコクと肉の旨みが口の中に広がり、その甘じょっぱい調和が絶品のハンバーガーです。

「カフェ」でのイートインはもちろん、ご自宅でもゆっくりとお召しあがりいただけるようテイクアウトでもご用意しております。自分へのご褒美に、ご自宅で大切な人とともにワインやシャンパンを合わせてバレンタインランチやディナーとしてお楽しみいただくのもおすすめです。

「ペストリーショップ」では、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 佐藤 浩一によるチョコレートスイーツの数々を取り揃えております。昨人気だったタブレットはKAOKA社のフェアトレード ショコラを使ったビター、ミルク、ホワイトの3種に、新作にカレポー社のルビーショコラを使ったルビーを加えた4種をご用意しました。それぞれのショコラの個性を引き立てるナッツやドライフルーツを閉じ込め、香りや食感をお楽しみいただけます。そのほか、イタリアのドモーリ社のチョコレートを使った、カカオの分量や産地による味わいの違いを食べ比べて楽しめる「5種のショコラマカロン」や、マロングラッセとガナッシュ、トレヴューラムを贅沢に使用したケーキ「ノワール」など、豊富なラインナップからお選びいただけます。自分へのご褒美、大切な方への贈り物にチョコレートスイーツで甘いひとときをお過ごしください。

「カフェ」 チョコレートバーガー 概要

- 【期 間】 2021年2月1日(月)～3月31日(水)まで
- 【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)
- 【料 金】 イートイン ¥3,300(3,993) / テイクアウト ¥3,056(3,300)
- 【提供時間】 10:30～20:00(L.O. 19:00)
テイクアウト受付時間 11:00～18:00
(お受け渡しは 19:00 まで)



※当日のご予約可。お受け渡し 1 時間前までにご予約をお願いいたします。

※営業時間は変更になる場合があります。

「ペストリーショップ」 バレンタインスイーツ 概要

- 【期 間】 2021年2月1日(月)～3月14日(日)まで
- 【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)
- 【提供時間】 10:30～17:30

※営業時間は変更になる場合があります。

※一部商品は、ハイアット リージェンシー 東京のオンラインショップでもお買い求めいただけます。

URL: https://www1.enekoshop.jp/shop/hyatt_regency_tokyo/

・タブレットショコラ 各¥1,200(1,296)

カレボー社のルビーショコラを使用したルビー、KAOKA 社のフェアトレード ショコラを使ったビター、ミルク、ホワイトの 4 種のタブレットショコラをご用意しました。それぞれ異なる食感や味わいをお楽しみください。

<内容>

ルビー×アプリコット

アプリコットやクランベリードライフルーツにマカロン、マシュマロを閉じ込みました。

ビター×ナッツ

ペカンナッツやカシューナッツ、マカダミアナッツなどをふんだんに入れ香ばしい味わいに仕上げました。

ミルク×オレンジ

河内晩柑やオレンジ、レモンなどの柑橘類に松の実を合わせました。

ホワイト×アップル

リンゴやクランベリー、パッションフルーツドライフルーツにローズで香りと彩りを加えました。



・5種のショコラマカロン ¥1,400(1,512)

イタリアドモーリ社のチョコレートを使い、カカオの分量や産地による香り、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・ナショナル 56%、アリバ・ナショナル 75%、アリバオレ 50%、サンビラーノ 75%、スル・デル・ラゴ 75%



・生チョコレート 10 個入り ¥1,200(1,296) : 右画像 上

なめらかな口どけと豊かなチョコレートの香りをじっくりと味わえる生チョコレートは、シンプルにパティシエの技が光る逸品です。

・サブレ ショコラ オレ 2 枚入り ¥600(648) : 右画像 中

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し、片面にフランス ヴァローナ社のミルクチョコレートをコーティング。高級感のあるサブレは毎年大人気の定番商品です。

・ノワール 縦約 4cm×横約 18cm ¥2,700(2,916) : 右画像 下

トレヴューラムを贅沢に使ったシロップを染み込ませたビスキュイにフランス ヴァローナ社のチョコレートを使用したガナッシュを重ね、イタリア産の栗を使ったマロングラッセをたっぷりと散りばめた大人の味わいが魅力のショコラケーキです。

* ()内は消費税またはサービス料 10%・消費税が含まれたお支払い金額です。



【ハイアット リージェンシー 東京の感染拡大防止対策について】

ハイアット リージェンシー 東京のレストランでは、お客様と従業員の安全と健康を最優先事項とし、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。これからも皆さまに安心してお食事をお楽しみいただくために、衛生管理の徹底に努めてまいります。詳細は下記 URL よりご確認ください。

<https://www.hyatt.com/ja-JP/hotel/japan/hyatt-regency-tokyo/tyoty/policies>

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】

ハイアット リージェンシー 東京「カフェ」、「パストリーショップ」 T 03 3348 1234(代表)



< 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、朝食からディナーまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。



< パストリー・ベーカリー料理長 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。