

2020 年 1 月 6 日

オーガニックチョコレートを使用した 3 種のタブレットが新登場 クッキー缶、5 種のショコラマカロンなどの人気商品も 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 佐藤浩一ひろかずによる期間限定のチョコレートスイーツが楽しめる「バレンタインスイーツ」を 2020 年 1 月 16 日(木)から 2 月 14 日(金)まで販売いたします。



＜バレンタインスイーツイメージ＞

「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ルティとするペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一ひろかずによる珠玉のチョコレートスイーツの数々を期間限定で販売いたします。

今回は全 8 種類のバレンタインスイーツをご用意。新作は KAOKA 社のオーガニックチョコレートを使ったタブレットで、「トロアコンチネンツ」を使用した「ノワール」、ホワイトチョコレート「アンカ」を使った「ブラン」、ミルクチョコレート「ミコロ」の「オ・レ」の 3 種をご用意しました。カカオの苦みと渋みがバランスのよい「ノワール」は、ペカンナッツやカシューナッツ、マカダミアナッツなどナッツ類をふんだんに入れた香ばしい味わいが特徴です。ココアバターのコクとミルクの清涼感が際立つ「ブラン」には、リンゴやクランベリー、パッションフルーツのドライフルーツにローズで香りと彩りを加えました。また、濃厚なミルクと柔らかなカカオの味わいが広がる「オ・レ」には、河内晩柑やオレンジ、レモンなどの柑橘類、独特の風味と食感を加える松の実を入れました。

また、昨年登場し人気を博した「アソーテッドクッキー」や Minimal の Bean to Bar チョコレートを使った小枝のような「チョコレートブランチ」、「ザッハトルテ」も健在。さらに定番商品になった 5 種のチョコレートの味を比べられるマカロンやサクサクとしたサブレとチョコレートクリームが味わえる「サブレショコラ」など、さまざまなシーンにご利用いただける商品をラインアップしています。ギフト用にはもちろん、ご自分用のとっておきとしてもおすすめのチョコレートスイーツの数々をぜひこの機会にお楽しみください。

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」概要

【期 間】 2020 年 1 月 16 日(木)～2 月 14 日(木)

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 10:00～21:00

※2020 年 2 月 1 日(土)より、営業時間を 9:00～19:00 に変更いたします。

★の商品は、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: <http://bit.ly/2ETNBZb>

【料 金】

NEW 「タブレット チョコレート」★

各¥1,200(1,296)

KAOKA 社のオーガニック フェアトレード チョコレートを使い、ブラックチョコレート「トロアコンチネンツ」の「ノワール」、ミルクチョコレート「ミコロ」の「オ・レ」、ホワイトチョコレート「アンカ」の「ブラン」3 種をご用意しました。

「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スサージュした本格派のケーキです。

「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。

「アソーテッド クッキー」(内容量 280g)

¥2,400(2,592)

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と散りばめ、厚めに焼いたサブレショコラがサクサクと程よいアクセントになります。

「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、カクテルなどとともに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。

「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・ナショナル 56% エクアドル産のアリバ・ナショ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・ナショナル 75% アリバ・ナショナル 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。

* ()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。



＜ペストリー・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。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。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。