
ひんやり、爽やかな味わいの3種の夏季限定スイーツ
「ペストリーショップ」 “夏色のヴェリーヌ”
高糖度トマト「アメーラ®」とルビーチョコレートがマリアージュした新作も

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「ペストリーショップ」では、フルーツマトの濃厚な甘みと酸味を活かした「フルーツマトのヴェリーヌ」をはじめ、夏の食材をふんだんに使った3種の「夏色のヴェリーヌ」を7月1日(水)から9月22日(火・祝)までの期間限定で提供いたします。



<「夏色のヴェリーヌ」イメージ>

「夏色のヴェリーヌ」は、フルーツマトやマンゴー、マスクメロンを使った夏季限定のグラススイーツです。

注目は高糖度トマト「アメーラ®」を使った「フルーツマトのヴェリーヌ」。水を最小限に抑えて栽培するため、通常のトマトの2倍近く糖度があり、酸味やうま味も濃いのが特徴です。今回はその「アメーラ®」といちごのマリネに、ベリーのような独特の風味をもつ稀少なルビーチョコレートのムース、オレンジ風味のヨーグルト、さらに「アメーラ®」の果汁を使ったコンソメジュレを合わせました。夏らしい爽やかな味わいと、トマトの濃厚なうま味が織り成すハーモニーをお楽しみください。

また、アーモンド風味のパンナコッタにフレッシュメロンをゴロっとのせた「マスクメロンとパンナコッタのヴェリーヌ」や、マンゴープリンにマンゴーゼリー、さらにフレッシュなマンゴーを重ねた「マンゴープリン」という季節のフルーツをふんだんに使ったヴェリーヌもご提供いたします。

暑い夏に涼やかな風が吹くような、ひんやりスイーツをぜひこの機会にお楽しみください。

「夏色のヴェリーヌ」概要

【期 間】 2020年7月1日(水)～9月22日(火・祝)

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 「ペストリーショップ」 9:00～19:00

※営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー】 フルーツマトのヴェリーヌ ¥630(681)

マンゴープリン ¥630(681)

メロンとパナコッタのヴェリーヌ ¥680(735)

* ()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。