

おうちでいちごの魅力を堪能できる、ブレッドやスイーツが勢ぞろい！

「ペストリーショップ」 ”いちごづくし” 3月31日まで

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、季節のいちごをふんだんに使用した「いちごのデニッシュ」や「いちごのふんわりクリームパン」、「いちごのパフェ」などブレッドやスイーツを 2021 年 3 月 31 日(水)まで提供いたします。



<「いちごづくし」ブレッド イメージ>

「ペストリーショップ」では、おうち時間にいちごを心行くまで堪能できるブレッドやスイーツをご用意しました。

いちごとピスタチオのコンビネーションが色鮮やかな「いちごのデニッシュ」は、サクサクのデニッシュ生地に優しい甘さのカスタードクリームと、フレッシュないちごの甘酸っぱさが堪らないスイーツ感覚のデニッシュで、朝食にもおやつにもおすすめの逸品です。また毎年好評いただいている、「いちごのふんわりクリームパン」が今年も登場。冷やしてもふわふわなパン生地に、いちごパウダーを使い香り高く仕上げたいちごクリームとカスタードクリームの 2 種類のクリームをたっぷり挟み、フレッシュないちごをトッピング。いちごの甘みと酸味が口の中いっぱいに広がり、まるでケーキのようなクリームパンは朝食にも食後のデザートにもお楽しみいただけます。

そのほか、カスタードプリンにジューシーないちごを重ね、ルバーブのコンフィチュールをアクセントにした可憐なグラススイーツ「いちごのパフェ」や、那須の「御養卵」を使用し、しっとり仕上げたスポンジにたっぷりのクリーム、いちご、粒あん、求肥を包んだ和テイストな「いちごのロールケーキ」など、パティシエが細部まで趣向を凝らしたスイーツは、テイクアウトだからこそ、ご自宅でゆっくり楽しみたいご褒美スイーツにぴったりの逸品です。一足早く春を感じるいちごを使ったブレッドやスイーツでお気に入りの一品を見つけてください。

「いちごづくし」概要

【期 間】 2021 年 3 月 31 日(水)まで

【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」 10:30～17:30

※営業時間は変更になる場合があります。

【メニュー】



左:いちごのパフェ ¥800 (864) 右:いちごのロールケーキ ¥600 (648)



いちごのデニッシュ ¥350 (378)



画像左:いちごのふんわりクリームパン ¥600 (648)

画像右:ダブルいちごのふんわりクリームパン ¥800(864)

* ()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。スペンヤリテはショコラを使ったガトーやマカロン。