

2021 年 1 月 29 日

ホテルで人気のアフタヌーンティーセットをテイクアウトで！ 「いちごのアフタヌーンティーボックス」 高級「村田さん家のいちご」を使ったスイーツで、特別なうち時間を過ごそう

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)では、ブラスリー「Vicky's」で人気の「いちごのアフタヌーンティーセット」を、テイクアウトしてご自宅でもお楽しみいただけるよう、「いちごのアフタヌーンティーボックス」のご提供を 1 月 29 日(金)より開始します。



＜「いちごのアフタヌーンティーボックス」のイメージ＞

「いちごのアフタヌーンティーボックス」は、より多くの皆様にご自宅でもホテルのアフタヌーンティー気分を味わっていただきたいとの思いから、パストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が、ブラスリー「Vicky's」で好評の「いちごのアフタヌーンティーセット」をテイクアウト用にアレンジしました。

ボックス 1 段目のスイーツには、ルビーのように輝く緋色の果肉が特徴的な、茨城県鉾田市産の高級いちご「村田さん家のいちご」を使用。口に入ると、バランスの良い甘味と酸味や芳醇な香り、口いっぱいに広がるみずみずしさが楽しめます。「いちごとルバーブのパフェ」は、いちごのコンポートやルバーブのジュレ、チョコランブルにフレッシュのいちごを重ねた贅沢な一品です。また、レアチーズをいちご風味のホワイトチョコレートでコーティングした、クリーミーさといちごの甘酸っぱさを一口で味わえる、可愛い見た目のロリポップは、小さなお子様と親子でティータイムを楽しむのにもおすすめです。ほかに、水玉模様の可愛いエクレア、華やかなローズ風味のクレープなど、「村田さん家のいちご」をふんだんに使ったスイーツの数々がつまっています。

またボックス 2 段目には、ブラスリー「Vicky's」料理長 大滝実が監修したセイボリーを取り揃えました。桜海老と小海老、菜の花と鴨肉、チーズとベーコンを使った 3 種類のキッシュをご用意。お好みで温めていただくと、よりおいしくお召しあがりいただけます。

シェフ珠玉の料理の数々に、ホテルオリジナルブレンドのコーヒーもセットになった「いちごのアフタヌーンティーボックス」で、大切なご家族とのひとときや自分へのご褒美タイムを、より特別なうち時間に変えてみてはいかがでしょうか。

「いちごのアフタヌーンティーボックス」概要

【期 間】 2021 年 1 月 29 日(金)～2021 年 3 月 28 日(日)

【お受け渡し】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F) 11:00～17:30

「カフェ」(ロビーフロア・2F) 17:30～19:00

ご希望のお客様には、正面玄関にてお車でのドライブスルー方式でのお受け渡しも承っております。

【料 金】 ￥3,800 (税込み)

【ご予約】 2 日前までに要予約

【メニュー】 ・ボックス 1 段目:

＜スイーツ＞

いちごのマカロン、いちごのエクレア、ローズ風味のいちごムース クレープ包み、いちごとルバーブのパフェ、レアチーズのロリポップ、いちごのフレジェ、いちごのホワイトチョコレート掛け

・ボックス 2 段目:

＜スイーツ＞

アメリカンビスケット、ジャム

＜セイボリー＞

桜海老と小海老のキッシュ、菜の花と鴨肉のキッシュ、チーズとベーコンのキッシュ

・ホテルオリジナルブレンドコーヒー(2 パック)

【一般の方からのお問い合わせ】 レストラン総合案内まで

11:00～19:00 T 03 3348 1234(代表)



＜ 大滝 実 プロフィール ＞

1993 年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。さまざまなレストランを経験し、2002 年フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004 年同アシスタントシェフへ。2006 年のフレンチレストラン「キュージュー[s] ミッシェル・トロワグロ」オープン時からアシスタントシェフとして従事。2020 年 2 月ブラッスリー「Vicky's」料理長に就任。生産者に敬意を払い、本当に美味しいものだけを提供することがモットー。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。



＜ 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。スペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。