

世界屈指のショコラティエ クリスチャン・カンプリニ氏来日決定
ペストリー・ベーカー料理長 佐藤浩一^{ひろかず}とともに創り出す
魅惑のアシェットデセールとプティガトー
“ カンプリニ スイーツフェア ”

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:永澤裕夫)では、フランスのショコラティエ、クリスチャン・カンプリニ氏を招き、期間限定のオリジナルスイーツコースやプティガトーを提供する「カンプリニ スイーツフェア」を2015年1月26日(月)より3月31日(火)まで開催します。会期中の1月29日(木)より31日(土)までの3日間は、カンプリニ氏本人が来日し、「カフェ」にて皆様にご挨拶いたします。



(写真左から)
ペストリー・ベーカー料理長 佐藤浩一
クリスチャン・カンプリニ氏
カフェ「カンプリニ スイーツセット」1・2月メニュー
手前から: プレ デセール、グラン デセール、
アプレ デセールとプティフル
ペストリーショップ「パール・ショコラテ“ミニ・ミディ”」

クリスチャン・カンプリニ氏は、ショコラティエとしては数少ない M.O.F.(フランス国家最優秀職人章)の称号を持つ世界でも屈指のショコラティエ。エレガントな味と香り、色彩をまとったボンボンショコラやポップなデザインのギモーヴなど、ガストロノミストを魅了する作品は、パリそして東京で開かれている“サロン・デュ・ショコラ”で毎年話題をさらう、注目のショコラティエです。

本フェアは 2012 年、2013 年にも大変好評をいただき、多くの方が次回の開催を心待ちにしているスペシャルフェアです。カンプリニ氏がペストリー・ベーカー料理長 佐藤浩一とともに、オリジナルのスイーツをプロデュースします。

「カフェ」の「カンプリニ スイーツセット」は、3 品のアシェットデセールとプティフルからなるスイーツコースで、2 品目のグラン デセールを1・2月と3月でメニューを変えてご提供します。まず、カンプリニ氏より2皿、佐藤より1皿、計3皿のアシェットデセールをお召しあがりいただいたのち、ひとつひとつにカンプリニ氏のアイデアが詰まったプティフルをお楽しみいただきます。カンプリニ氏の得意とする、伝統的な技術をモダンなスタイルの中に活かす手法から創り出される、柑橘類など爽やかなフルーツ、隣国イタリアの香り、地中海のイメージを盛り込んだデセールは、まさにスイーツの芸術です。フランスで活躍し、ショコラ、マカロンなどを使ったスタイリッシュな大人のスイーツを得意とする佐藤の妙なるスイーツとの饗宴をご堪能いただけます。

また、「ペストリーショップ」では、カンプリニ氏のスペシャリテである「ディアマン・ノワール」をはじめとするプティガトーや焼き菓子、チョコレート菓子を販売。お持ち帰りいただけるカンプリニ氏のスイーツは、お土産やギフトなどにもおすすめです。プティガトーは、「ラウンジ」にてお飲み物とともにお召しあがりいただくこともできます。

ショコラの季節本番に、フランスが誇るカンプリニ氏の珠玉のスイーツとの出会いをお楽しみください。

「カンプリニ スイーツフェア」概要

■カフェ（ロビーフロア・2F）「カンプリニ スイーツセット」

- 【期 間】 2015年1月26日(月)～3月31日(火)
ティータイム:14:30～17:00(ラストオーダー)
*席数限定のため、お待ちいただく場合がございます。
*1月29日(木)～31日(土)の3日間は、クリスチャン・カンプリニ氏が来日し、ご挨拶いたします。
- 【料 金】 1名様 ¥3,000(3,564)
*()内はサービス料・消費税が含まれたお支払い金額です。
- 【内 容】 3品のアシェットデセールとプティフルのスイーツコース
アシェットデセールは、1・2品目をカンプリニ氏、3品目を佐藤浩一が担当します。
- プレ デセール (カンプリニ氏)
「フルール・ド・オレンジのムース、オリーブオイルの香り イチゴのソース」
- グラン デセール (カンプリニ氏)
1・2月 「なめらかなマダガスカル産ショコラのクレム
マンダリンオレンジのジュレとソルベ」
3月 「軽いショコラ・オレのガナッシュ、柔らかなキャラメル ショコラのソルベ」
- アプレ デセール (佐藤)
「あたたかなイチゴのソテー サワークリームとグラスヴァニニュー」
- プティフル
カンプリニ氏のプティフル3種
- *グラン デセールは、ア・ラ・カルトでもご提供します。

■「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F)／「ラウンジ」(1F)

- 【期 間】 2015年1月26日(月)～3月14日(土)
- 【営業時間】 「ペストリーショップ」 10:00～21:00
「ラウンジ」 10:30～19:00 (土・日・祝日 20:00まで)
- 【内 容】 プティガトー *「ラウンジ」でもお召しあがりいただけます
- ・ディアマン・ノワール ¥580(627)
“黒いダイヤモンド”を意味するスペシャリテ
 - ・パンナコッタ・アプリコ・フランボワーズ ¥550(594)
バニラをたっぷり使ったパンナコッタにアプリコットとフランボワーズの酸味がさわやかにマッチするガトー
 - ・ガトー・マロン・コンフィ ¥550(594)
アーモンドビスキュイとマロンコンフィ、マロンシャンティ、濃厚なマロンクリームが幾層にも重なり、栗の風味を満喫できるガトー

焼き菓子、チョコレート菓子

- タルト・カリソン ¥1,000 (1,080)
フルール・ド・オランジュ*で香りを付けたアーモンドペーストをダックワーズが包む焼き菓子
- シュゼット ¥600 (648)
チョコレートのディスクにまるで花のようにギモーヴとマカロンをあしらったかわいらしいスティック菓子
- パール・ショコラテ“ミニ・ミディ” ¥2,000 (2,160)
クリームのかわりにフルーツのピューレを使ったキャラメルガナッシュを詰めた小さなチョコレートバー。アプリコット、フランボワーズ、ココナッツライム、パッションフルーツの4種類の味わい

※フルール・ド・オランジュ: オレンジの花のつぼみを蒸留して得たエッセンス

* ()内は消費税が含まれたお支払金額です。

*なお、「ラウンジ」でお召しあがりいただく際には、10%のサービス料が加算されます。



(写真左から)「カンプリニ スイーツセット」3月のグラン デセール、
「ペストリーショップ」ディアマン・ノワール、パンナコッタ・アプリコ・フランボワーズ、ガトー・マロン・コンフィ

*メニュー内容は変更になる場合があります。

*画像データをご希望の方はお問い合わせください。

【一般の方からのお問い合わせ・ご予約先】 各店舗まで
T: 03 3348 1234 (代表)

NOTE TO EDITORS:

Christian Camprini (クリスチャン・カンプリニ) プロフィール

フランス ニース生まれ

調理師学校で料理と製菓を学ぶ。モナコのルイ XV (アラン・デュカス 三つ星)、バステイド・サンタントワヌ (ジャック・シボワ 二つ星) など名だたる名店でシェフ・パティシエを務め、1996 年「メートル・パティシエ」の称号を獲得。

2002 年よりショコラティエに転向し、コンサルタントおよび技術指導や商品開発に専念。2004 年 M.O.F. ショコラティエの称号を獲得する。2007 年より南仏のアトリエにて、最高級ホテルにショコラやコンフィズリーを提供。パリの「サロン・デュ・ショコラ」に毎年参加し、2010 年より「サロン・デュ・ショコラ東京」にも毎年来日参加。2012 年 4 月、ニース近郊に念願のブティックがオープン。

地元南仏の素材を生かした商品作りは、伝統的かつモダン。そのアーティスティックで丁寧な仕事ぶりは、プロの料理人やパティシエからも支持され、今、南仏で最も信頼を集めるパティシエ、ショコラティエの一人。

＜ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤^{ひろかず}浩一のプロフィール＞

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。

＜カフェ＞

スワロフスキー・エレメント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、朝食からミッドナイトまで“オールデイダイニング”としてお楽しみいただけます。

＜ペストリーショップ＞

ホテルのオリジナルスイーツやブレッドをお買い求めいただける「ペストリーショップ」。季節のフルーツと良質な素材をもとにお作りするケーキや焼菓子、マカロンは贈答品としても最適です。また、お持ち帰りいただけるホテルの味として、焼きたてのデニッシュペストリーやハードタイプのブレッドも豊富にご用意しています。

＜ラウンジ＞

2014年4月にオープンした「ラウンジ」は、都会的でモダンな素材を用いた空間に伝統的な和の文様、色や灯、日本古来の景色を感じさせるアートが配された落ち着いた空間です。ゆったりとしたソファで香り高いお茶とスイーツを楽しんだり、ビジネスのお打ち合わせや待ち合わせに利用したり、宴席の後の余韻に浸ったりと、思い思いにお使いいただけます。