

コース仕立てで堪能いただく
ここでしか出合うことのできないイチゴとチョコレートの饗宴

“アフタヌーン スイーツセット ～イチゴ&チョコレート～”

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「カフェ」では、イチゴとチョコレートを存分にお楽しみいただく「アフタヌーン スイーツセット」を2016年1月12日(火)より3月31日(木)までご提供いたします。



▲ (写真左から) ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一、「カフェ」店内、「アフタヌーン スイーツセット」イメージ

季節ごとに内容を変えてスイーツ3品をコース仕立てでお楽しみいただく「カフェ」の人気メニュー「アフタヌーン スイーツセット」。2016年最初のメニューは、イチゴとチョコレートをさまざまな味わいでお楽しみいただけます。誰もが大好きなこの黄金の組み合わせを、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤浩一が、スタイリッシュな大人のスイーツコースに仕上げました。温かさ^{ひろかず}と冷たさの組み合わせ、繊細な口当たりや食感、さまざまに折り重なる異なる味わいのハーモニーなど、テイクアウトのスイーツとは違った、レストランでしか味わうことのできない作りたての珠玉のアシェットデセールの数々です。

コースの始まりを告げるアミューズは、さっぱりとした味わいの「イチゴのコンポートとハイビスカスのジュレローズの香り」。赤ワインでコンポートにしたイチゴにハイビスカスのジュレが酸味を添え、ローズの泡でアクセントをプラスしました。続くプレ デセールは「ミルクショコラのクリーム イチゴとグリオットチェリーのマリアージュ」。イタリア・ドモリー社のリッチなミルクショコラを使ったクリームに、グリオットチェリーとイチゴの酸味と甘みがバランスよく溶け合い、バニラのジェラートの風味が全体をマイルドに包み込みます。そしてメインとなるグラン デセールには「サワークリームとホワイトショコラのムース イチゴとミントのシャーベット」をご用意。パイナップルを閉じ込めたサワークリームとホワイトショコラのムースに、ポートワインでマリネしたイチゴの風味が絶妙にマッチ。ミントのシャーベットと合わせると新たな味わいが楽しめます。

コースの最後は、イチゴやラズベリー、グリオットチェリーなどのガナッシュを小さなチョコレートケースに詰めフルーツを飾った可愛い「パール ショコラテ」や、ショコラの小菓子、マカロンなどからお好みの3種をお選びいただける「プティフール アソート」で締めくくっていただきます。

ショコラの季節も本番、イチゴとチョコレートをふんだんに使った珠玉のスイーツコースを「カフェ」のゆったりとした店内でお楽しみください。

また、同時期に“Modern Japan”をコンセプトにした落ち着いた雰囲気「ラウンジ」でも、イチゴとチョコレートを一皿で楽しめる「イチゴ&チョコレートプレート」をご用意します。

「カフェ」“アフタヌーン スイーツセット” ～イチゴ&チョコレート～ 概要

【期 間】 2016年1月12日(火)～3月31日(木)

【場 所】 カフェ(ロビーフロア・2F)

【提供時間】 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。

【料 金】 1名様 ¥3,300(3,921)

* ()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ールのスイーツコース

アミューズ

「イチゴのコンポートとハイビスカスのジュレ ローズの香り」

プレ デセール

「ミルクショコラのクリーム イチゴとグリオットチェリーのマリアーージュ」

グラン デセール

「サワークリームとホワイトショコラのムース イチゴとミントのシャーベット」

プティフール

「プティフール アソート」(お好みの3種)

コーヒーまたは紅茶付き

* グラン デセールは、ア・ラ・カルトでもご提供します。

「ラウンジ」“イチゴ&チョコレートプレート” 概要

【期 間】 2016年1月12日(火)～3月31日(木)

【場 所】 ラウンジ(1F)

【提供時間】 10:30～20:00(ラストオーダー)

【料 金】 1名様 ¥2,200(2,614)

* ()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】 イチゴのミルフィーユ、イチゴのパナコッタ、マカロン、チョコレート

コーヒーまたは紅茶付き

* 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)

<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。

<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。