



HYATT  
REGENCY™

NEWS RELEASE

報道関係各位

2016年8月25日

今年のテーマは“大人かわいい”

料理長・佐藤の感性と技が光る新作4種をはじめ、全7種のケーキが勢ぞろい

## ハイアット リージェンシー 東京の“クリスマスケーキ”

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「ペストリーショップ」では、2016年10月20日(木)より、クリスマスを彩るバラエティーに富んだクリスマスケーキの予約を開始します。最高級の素材を使い、本場フランスのエスプリとスタイリッシュさを織り交ぜた、ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤<sup>ひろかず</sup>浩一のオリジナリティ溢れる新作ケーキ4種をはじめ、全7種のケーキとフランス・アルザス地方のクリスマススイーツなどをご用意。お子様から大人まで、それぞれにお楽しみいただける美味しく華やかな品々をお届けします。



限定10個

NEW

### クリスマスツリー

¥17,000(18,360)

毎年多くのお客様にご期待いただいている佐藤渾身の新作は、高さ40cmのクリスマスツリーが登場。モミの木をイメージしたツリー本体はイタリア・ドモーリ社製の“アリバ・オ・レ”を使ったマロン風味のガナッシュに、マロンやチェリー、ナッツを盛り込んだ4層を3段重ねにし、佐藤の得意とする、さまざまな香りや味わい、食感を楽しめるケーキに仕上げました。アリバ56%を使い、佐藤自らが1枚1枚丁寧に仕上げたモミの枝葉を、白・赤・緑のオーナメントが彩ります。佐藤の真骨頂といえるショコラを扱う高い技術と深い知識で仕上げた「クリスマスツリー」、ホームパーティーの主演として食卓を彩るだけでなく、長く思い出に残るクリスマスの記憶として、素晴らしい聖夜のひと時を演出することでしょう。

(高さ約40cm・最大径約18cm)

## スノーマン

¥4,000(4,320)

限定 80 個



NEW

かわいらしいスノーマン(雪だるま)が 7 体並んだクリスマスケーキ。マスカルポーネのムースで作られたスノーマンは、雪の質感までリアルに再現。頭の部分にはホワイトショコラ、胴体には、アーモンドビスキュイの上にイチゴジュレ、イチゴムースが重なり、ピスタチオクリームのマフラーをまとっています。バニラ風味のビスキュイで作られた土台は、雪をかぶったレンガを細密に表現し、ホワイトクリスマスの朝に積もった雪で作った雪だるま、といったストーリーを感じさせる世界観を演出しています。ご家族でのクリスマスはもちろん、女子会などにもおすすめです。

(幅約 10cm × 長さ約 20cm)

## ノエル・ショコラ

¥3,900(4,212)

限定 50 個



NEW

100%ショコラで作られたクリスマスケーキ。ドモーリ社製の“アリバ”を使用。アリバ独特の濃厚でありながらくどさのない味わいと薫香を、ムースショコラ、クレムー、ガナッシュ、クルスティアンとさまざまなかたちで感じることができる、佐藤のこだわりが随所に表現された逸品。サンタクロースを待つ聖夜の街を描いたデコレーションも楽しい大人の味わいのケーキです。

(幅約 8.5cm × 長さ約 29cm)

## ボール・ド・ノエル

¥3,600(3,888)

限定 80 個



RENEWAL

フランスでクリスマスシーズンに登場する、ツリーのオーナメントを模したクリスマスケーキ「ボール・ド・ノエル」がリニューアル。

3 つのボールには、それぞれ最高級の素材と技術を誇るドモーリ社製の、“スル デル ラゴ”、“アリバ”、“サンビラーノ”を使用。1 つ目(左)は、バターなショコラにラズベリーのクリームとジュレの酸味が程よく調和するケーキ。2 つ目(中央)は、ヘーゼルナッツのムースショコラとパバロアにクルスティアンの食感が楽しいケーキ。3 つ目(右)は、甘くかわいいうスパイス、トンカ豆で風味をつけたブリュレ、オレンジ風味のガナッシュ。それぞれのショコラの持ち味を十分に活かし、ほかにはない逸品に仕立てる佐藤のショコラマジックをご堪能ください。

(幅約 8.5cm × 長さ約 27cm)

## ノワール

¥2,700(2,916)



レミーマルタン V.S.O.P.を贅沢に使用した大人のためのクリスマスケーキ。ドモーリ社製のショコラを使用した濃厚な味わいのガナッシュ、ショコラのビスキュイとドライフルーツ、サブレショコラが奏でる、ほろ苦さと甘さのバランスが絶妙なケーキです。賞味期間が 3 週間と長めなので、ギフトなどにもおすすめです。

(幅約 5cm × 長さ約 14cm)

★ONLINE SHOP 取扱商品

\* アルコールに弱い方、車を運転なさる方、未成年の方はご遠慮ください。

## クリスマスショートケーキ

¥2,400(2,592)



定番のショートケーキをクリスマスケーキに仕立てました。カップルにぴったりのサイズなので、おふたりで過ごすクリスマスにもおすすめです。はちみつを使ってしっとりときめ細かに焼きあげたスポンジは、なめらかな生クリームと相まって口の中で溶けるような食感。シンプルだからこそ、素材のバランスと美味しさを追求したショートケーキです。

(縦約 8cm × 横約 12cm)

## モンブラン

¥3,800(4,104)



マロンをたっぷり使った人気のケーキ。マロンタルトの上にメレンゲやマロンコンフィが入ったマロンシャンティを重ね、たっぷりとしぼったマロンクリームは松ぼっくりをイメージ。甘みを加えずミルクの味わいを生かしたさっぱりとしながらもコクのある生クリームが、マロンの芳醇な香りと味わいを引き立てます。

(ドーム型・直径約 15cm)

## クリスマスマーケットで有名なアルザス地方のクリスマススイーツ

フランス北東部に位置するアルザス地方は、クリスマスでも有名です。クリスマスツリー発祥の地ともいわれ、その中心都市ストラスブールには、毎年待降節になるとフランス最大のクリスマスマーケットが開かれ、世界中から人々が集います。そんなアルザスのクリスマスのお菓子は、素朴で昔ながらの飾らないものが多いのですが、その真骨頂は香り。シナモンやクローブにドライフルーツやクルミ、柑橘類のピールなどを使ったクリスマススパイスは、料理やお菓子はもちろん、アルザスワインを使ったヴァンショー（ホットワイン）やオーナメント（飾り）にも使われ、クリスマスを迎える家々には、その家ならではの香りが漂います。



### パン・ド・ノエル

¥1,600(1,728)

アルザス地方ではヴェラヴェッカ（洋ナシのパン）とよばれ古くから愛されている伝統菓子。スパイスとキルシュで漬けたナッツやセミドライフルーツに、少量のパン生地を加え、発酵させます。日持ちがするので、薄くスライスし、おやつ代わりに軽くつまんだり、ワインやチーズに合わせたりとさまざまな楽しみ方ができます。

★ONLINE SHOP 取扱商品



### パン・ド・エビス

¥1,800(1,944)

蜂蜜とスパイスをベースに作られる甘くてふんわりしたお菓子で、ローマ時代からヨーロッパで食べられていたと伝えられています。シャンパーニュ産多種花の蜂蜜をたっぷりを使い、ライ麦を加え、日本人にも合うように、しっとりとした仕上げオリジナルレシピで提供します。チーズやワインにも相性が良く、トーストするとまた違った香りや食感が楽しめるので、そのままお召しあがりいただくのはもちろん、ホームパーティーで、フィンガーフードにアレンジするのもおすすめです。

★ONLINE SHOP 取扱商品



### クグロフ

¥1,000(1,080)

アルザスの「ハレの日」に欠かせないお菓子。甘めのプリオッシュ生地の中に、レーズンを混ぜ込み、陶器の型（クグロフ型）で焼くのが特徴。周りを砂糖でコーティングし、しっとりとした中身と厚い焼き目の外側とのコントラストが楽しめます。トップにアーモンドを飾り、より香ばしさを際立たせました。

### コンフィチュール ノエル

¥600(648)

セミドライにしたアンズ、レーズン、イチジク、オレンジとレモンのコンフィ、アーモンド、ヘーゼルナッツ、くるみを、りんごと一緒にスパイスで炊きあげたコンフィチュール。食感や味わいが複雑で、そのままブレッドやクラッカーにのせていただくのはもちろん、ソースの香りづけに入れたり、クッキーやブレッドに混ぜたり、ホットワインや紅茶に入れたり、お好みの楽しみ方を見つけてください。

★ONLINE SHOP 取扱商品

### シュトレン

¥2,700(2,916)



ドイツのクリスマスシーズンには欠かせない伝統的なブレッド「シュトレン」。生地には洋酒に漬けたドライフルーツやナッツを一緒に練り込み、じっくり寝かせて焼きあげました。ドイツの風習に倣い、風味の変化を楽しみながら、少しずつクリスマスに向けてお召しあがりください。

(約 400g)

★ONLINE SHOP 取扱商品

## 「クリスマスケーキ」概要

---

【場 所】 「ペストリーショップ」(ロビーフロア・2F) 営業時間:10:00~21:00

### <クリスマスケーキ>

【ご予約期間】 2016年10月20日(木)~12月19日(月)

\* 期間中 10:00~21:00 まで承ります。

【お渡し期間・時間】 2016年12月20日(火)~12月25日(日) 11:00~20:00

\* ご変更は、お渡し日の2日前までをお願いいたします。

### <アルザス地方のクリスマススイーツ><シュトレン>

【販売期間】 2016年11月20日(日)~12月25日(日)

※「シュトレン」は、12月1日(木)より販売いたします。

★の商品は、ハイアットリージェンシー 東京 ONLINE SHOP でも販売いたします。

URL <http://goo.gl/Huq6NK>

\* ( )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)

### ひろかず <ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤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。スペシャリテはショコラを使ったガトーやマカロン。

### <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。