

いちごを堪能する季節限定メニュー  
**ハイアット リージェンシー 東京のいちごメニュー**  
「カフェ」では、いちご尽くしのメニューの数々が新登場！

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、いちごを贅沢に使い、その甘味、酸味、香りなどいちごの魅力を存分にご堪能いただける、料理長のアイデア光る斬新なメニューを2017年1月6日(金)より3月31日(金)までご提供いたします。



いちごのアフタヌーンスイーツセット



いちごと3種のチーズのピッツァ

「カフェ」では、2017年最初のイベントとして、いちご尽くしのメニューの数々が新登場。

昨年も大人気だったコース仕立ての「いちごのアフタヌーンスイーツセット」は、“マリアージュ”をテーマにしたアシェットデセール2品をご用意。いちごとリユバーブのコンフィにバニラのクリームを敷き、サクサクとしたピスタチオのクランブル、綺麗なピンク色の桜のシロップ漬けとアイスクリームで飾った「いちごパフェ」は、桜といちご、ピスタチオといちごのマリアージュが楽しめる新感覚のスイーツ。2品目の「いちごのミルフィーユ」は、食感の異なる2つのパイが特徴です。フランス産のバターを、逆さ折りという技法を用いて仕上げ、さらに香り高くリッチな味わいに。コアントローがほのかに香るカスタードクリームに、パイをアーティストリックに盛り付けた後、フレッシュないちごと、オレンジを散らし、最後にいちごのソースで飾りつけ。コアントローの芳醇な香りと、フレッシュないちごとオレンジのマリアージュが楽しめる大人の一品です。

また、ア・ラ・カルトで提供する「いちごと3種のチーズのピッツァ」は、見た目にも美しい、洋食料理長大谷勇(おおたに・いさむ)渾身の逸品。3種のチーズ(ゴルゴンゾーラ、グラナパダーノ、モッツァレラ)の上に、いちごとミントをふんだんにトッピング。焼きたての熱々に蜂蜜をかけてお召しあがりいただくのがおすすめです。そのほか、すべての料理にいちごを使ったディナーコース「スイート オン ストロベリー」や「いちごのパンケーキ」、「プレミアム ミルク ブレッドを使ったいちごのフレンチトースト」なども登場。

甘酸っぱい早春の香りに包まれる至福のひとつを「カフェ」でお過ごしください。

## ハイアットリージェンシー 東京のいちごメニュー 概要

【場 所】 「カフェ」(ロビーフロア・2F)  
【期 間】 2017年1月6日(金)～3月31日(金)

### ■ いちごのアフタヌーンスイーツセット

【提供時間】 ティータイム 14:30～17:00  
【料 金】 ¥3,300(3,921)  
【内 容】 プレデセール いちごパフェ ～桜といちごのマリアージュ～  
グランデセール いちごのミルフィーユ ～オレンジといちごのマリアージュ～  
プティフール  
コーヒーまたは紅茶付き  
\* プレデセール、グランデセールともに、ア・ラ・カルトでもご提供します。

### ■ ア・ラ・カルト

【提供時間】 11:30～22:30  
【内容/料金】 いちごと3種のチーズのピッツァ ¥2,600(3,089)  
いちごのパンケーキ ¥1,800(2,139)  
プレミアム ミルクブレッドを使ったいちごのフレンチトースト ¥2,000(2,376)  
いちごのワッフル ¥2,200(2,614)  
いちごのホットチョコレート ¥1,100(1,307)



### ■ ディナーコース「スイート オン ストロベリー」

【提供時間】 17:30～21:00  
【料 金】 ¥5,000(5,940)  
【内 容】 <前菜> シーフードのサラダ いちごとヴィネガーのドレッシング  
<メインディッシュ> \*いずれか1品をお選びいただけます  
・パンチェッタと九条葱の Pasta いちごとフランボワーズヴィネガーの香り  
・シーフードとキノコのピラフ いちごのアクセント  
<ドルチェ> いちごパフェ

左:洋食料理長 大谷 勇  
右:スイートオン ストロベリー



\* ( )内はサービス料・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】「カフェ」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。

おおたに いさむ  
<洋食料理長 大谷 勇 プロフィール>

1990年9月、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。  
洋食レストランおよび宴会場のコックとして勤務、さまざまなレストランのコックを経験し、2009年3月の「カフェ」のリニューアルに携わる。2012年には「カフェ」「ルームサービス」の調理シェフ、2016年2月より洋食料理長に就任。

<カフェ>

スワロフスキー®・クリスタル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。