

**【ハイアット リージェンシー 東京】**  
**柑橘と花が香る、春から初夏の午後**  
**ピエール・エルメ・パリと共に贈る**  
**「シトラス ブLOSSAM アフタヌーンティー」**

昨年9月に開業以来最大規模の改装を終えた、ハイアット リージェンシー 東京は、2026年4月1日より、ピエール・エルメ・パリとのコラボレーションによる春から初夏限定アフタヌーンティー「Citrus Blossom Afternoon Tea (シトラス ブLOSSAM アフタヌーンティー)」を期間限定で提供します。



本アフタヌーンティーは、芽吹く季節から初夏へと移ろう情景を、柑橘の爽やかな香りと花々のニュアンスで表現したコレクション。ピエール・エルメ・パリならではの洗練されたスイーツと、ハイアット リージェンシー 東京のシェフが手がける軽やかで奥行きのあるセイボリーが調和し、午後のひとときを華やかに彩ります。

ピエール・エルメ・パリのスイーツ4品とお好みのドリンクで気軽にアフタヌーンティーを楽しむことができる新たなスタイル「カフェ グルモン」もご用意しています。

### ピエール・エルメ・パリが描く、柑橘と花のスイーツコレクション



スイーツは、柚子やライチ、ローズ、オレンジフラワーなど、果実の瑞々しさと花の芳香を重ね合わせた7品をご用意。爽やかな酸味、ほのかな苦味、やさしい甘みといった風味のコントラストを丁寧に組み立て、ピエール・エルメ・パリならではの“香りを設計する”アプローチによって、それぞれのスイーツが異なる表情を描き出します。

タルトやミルフィユ、グラスデザート、シュー、マカロンといった多彩なフォルムに、なめらかさ、軽やかさ、サクサクとした食感の変化を織り込み、ひと口ごとに香りとテクスチャーのレイヤーが立ち上がる構成に。柚子の凛とした酸味が味わいを引き締め、ライチやベリーの果実味がやさしく広がり、ローズやオレンジフラワーの余韻がふわりと残る流れは、春から初夏へと移ろう季節の空気感を映し出すかのようです。

繊細でありながら印象に残る香り、軽快で洗練された甘さ、そして食べ進めるごとに変化する味わいの展開。ピエール・エルメ・パリが描く、季節と香りを巡るスイートコレクションが、午後のひとときを優雅に彩ります。

- タルト アンフィニマン ユズ  
柚子のクリーム、コンフィを重ねた、みずみずしくも奥行きのある味わい
- ミルフィユ ジャルダン ド ラトラス \*  
レモンとオレンジフラワーが香る、軽快で華やかなミルフィユ
- エモーション イスパハン \*  
ライチ、ローズ、フランボワーズが調和する、ピエール・エルメ・パリを象徴する一品
- チーズケーキ サティーヌ \*

- パッションフルーツとオレンジマーマレードが爽やかに香る、軽やかなチーズケーキ
- ショコラ アラベラ  
ヘーゼルナッツプラリネにバナナとジンジャーのアクセントを添えたショコラスイーツ
  - シュー アンヴィ  
バニラとスマイルが香るマスカルポーネクリームに、ベリーの彩りを添えて
  - マカロン ジャルダン ド ミゾール\*  
ジャスミン風味クリームと野いちごのコンポートが織りなす、可憐な余韻

(\* 4品がカフェ グルモンで提供するスイーツ)

### 世界観を引き立てる、ホテルメイドのセイボリー



セイボリーは、ハイアット リージェンシー 東京のキッチンチームが手がける、軽やかさと奥行きを併せ持つ5品。アルゼンチン出身のシェフによる感性をベースに、南米や地中海の要素をさりげなく織り込みながら、素材の持ち味を最大限に引き出す構成に仕立てています。

香ばしく焼き上げたブリオッシュやパイ、爽やかな酸味をまとわせた魚介、ハーブやスパイスのニュアンスがアクセントとなり、一皿ごとに異なる温度、食感、香りのコントラストを表現。濃厚さと軽快さ、クリーミーさとフレッシュさが心地よく交差し、スイーツの甘美さを引き立てながらも、食事としての満足感をもたらします。

伝統的なレシピにホテルならではの洗練を重ね、ひと口サイズでありながら印象深い味わいに仕上がりました。甘と塩、香りと余韻が美しく連なる流れが、アフタヌーンティー全体にリズムと奥行きを与えます。

- ミニ クロックムッシュ  
浅草ハムとグリュイエール、モルネーソースを合わせた温かみのある一品
- メーラトマトのブルスケッタ (V)  
高糖度トマトの甘みとタプナードのコクが調和する、シンプルで洗練された味わい
- アスパラガスのピサラディエール



- キャラメリゼオニオンとホワイトアンチョビがアクセントの、香ばしいパイ仕立て
- 真鯛のセビーチェ  
コリアンダーライムドレッシングとクリスピーコーンが爽やかに広がる一皿
  - チョリソーのクロケッタ  
スモークパプリカの香りとグリーンピースアイオリが引き立てる、スペイン風クロケッタ

春から初夏へと続く季節にふさわしい、爽やかさと華やかさが共存するアフタヌーンティー。洗練されたラウンジ空間で、香り・味わい・彩りが響き合う、優雅な午後の時間をお楽しみください。

### ピエール・エルメ・パリ シトラス ブLOSSAM アフタヌーンティー

期間：2026年4月1日（水）～2026年6月30日（火）

場所：Nineteen Eighty Lounge & Bar（ロビー2階）

時間：11:00～17:00（最終入店、ドリンクフリーフロー90分）

水曜日限定イブニングティー：20:00まで

価格：7,500円 / 1人（税・サービス料込）

ヴーヴ・クリコ グラスシャンパン付き 10,500円

ピエール・エルメ・パリ マカロン6個詰合せ付き 11,000円

カフェグルモン 3,000円（ドリンク別）

予約は[こちら](#)から

\*前日18:00までに要予約 / 2時間制とさせていただきます

### ハイアット リージェンシー 東京について

ハイアット リージェンシー 東京は、1980年9月15日に日本初のハイアット ホテルとして開業。新宿駅西口から徒歩9分、東京都庁に隣接し、新宿中央公園に面した立地で、ビジネス・ショッピング・エンターテインメントで賑わう新宿の中心に位置しています。ロビーから8階まで吹き抜けるアトリウムには、11万5,000個のswarovski®・クリスタルをあしらった3基のシャンデリアが輝き、華やかでエレガントな空間を演出しています。改装後の712室の客室は、和モダンをコンセプトに温もりや質・機能性を重視したデザイン。リージェンシークラブラウンジ、フィットネスセンター、5つのレストラン・バー、大小18の宴会場を備え、快適で満足度の高い滞在をお届けします。

Instagram：<https://www.instagram.com/hyattregencytokyo/>

X：<https://x.com/HyattRegencyTyo>

### ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界50カ国以上で235軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひとつ、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは[hyattregency.com](http://hyattregency.com)をご覧ください。Facebook、X、Instagramで、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

このプレスリリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、

ハイアット リージェンシー 東京 PR 代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel：03-3403-5328 Fax：03-3403-5329 E-mail：[info@kentosnetwork.co.jp](mailto:info@kentosnetwork.co.jp)

Web：[www.kentosnetwork.co.jp](http://www.kentosnetwork.co.jp)



[https://www.instagram.com/kentos\\_network/](https://www.instagram.com/kentos_network/)

