



CONTACT
Dina Louis
Hyatt Regency Tokyo
+81-3-3403-5328
Dina.Louis@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

【ハイアット リージェンシー 東京】
南フランスの夏を思わせる、輝く果実の
アフタヌーンティー
ピエール・エルメ・パリが描く、果実の庭園
「Jardin de Fruits (ジャルダン・ド・フリユイ)
アフタヌーンティー」

南フランスの陽光に育まれた果実のみずみずしさと、夏の庭園に漂う軽やかな香り。ハイアット リージェンシー 東京は、2026年7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夏季限定アフタヌーンティー「Jardin de Fruits Afternoon Tea (ジャルダン・ド・フリユイ アフタヌーンティー)」を提供します。



本アフタヌーンティーは、南フランスの陽光をたっぷり浴びた果実のきらめきから着想を得たコレクション。シトラスやマンゴー、パッションフルーツ、フランボワーズなどの果実をふんだんに使用し、都市の夏に涼やかな余韻をもたらす“果実のオアシス”を表現しました。

鮮やかな色彩、爽やかな酸味、軽やかな香り、そして心地よい清涼感。ピエール・エルメ・パリによる華やかなスイーツと、ハイアット リージェンシー 東京のシェフが手がける爽やかなセイボリーが響き合い、夏の午後を優雅に彩ります。

また、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を自由に組み合わせ楽しんで、新たなスタイル「カフェ グルモン」もご用意しました。より軽やかに、ピエール・エルメ・パリの世界をご堪能ください。

果実の香りを巡る、サマースイーツセレクション



スイーツは、シトラスやトロピカルフルーツを中心に、果実の瑞々しさと華やかな香りをお楽しみいただける6品をご用意。ピエール・エルメ・パリ氏が構築する味覚と感性のアーキテクチャーによって、それぞれのスイーツが異なる表情を描き出します。

マカロン、ミルフィーユ、エモーション(グラスデザート)、チーズケーキなど多彩なバリエーションに、軽やかさやなめらかさ、さくさくとした食感のコントラストを重ね、ひと口ごとに香りが広がる構成に。レモンの凛とした酸味、パッションフルーツやフランボワーズの華やかな果実味が、南フランスの夏の情景を思わせます。

繊細でありながら印象的な香り、軽快で洗練された甘さ、そして食べ進めるごとに移ろう味わい。ピエール・エルメ・パリが描く、果実の庭園を巡るようなスイーツコレクションが、夏の午後にみずみずしい余韻をもたらします。

- **Macaron Solento** マカロン ソレント
ライムの華やかな酸味が広がる、夏らしいマカロン。
- **Hermé Carré Envie** エルメ キャレ アンヴィ *
カシスとバニラとスミレが調和する、洗練された一品。
- **Ella** エラ *
レモンとフランボワーズの軽快な味わいを楽しむプティフル。
- **Cheesecake Infiniment Citron** チーズケーキ アンフィニマン シトロン*
レモンの爽やかな酸味を引き立てた、軽やかなチーズケーキ。
- **Emotion Solento Verrine** エモーション ソレント *

フルーティーなマンゴーとライムのグラスデザート。

- **Millefeuille Satine** ミルフィーユ サティーヌ
サクサクのパイと華やかな果実が響き合うミルフィーユ。

(＊4品がカフェ グルモンで提供するスイーツ)

今回のアフタヌーンティーのハイライトは、オプションメニューのピエール・エルメ・パリ オリジナルスイーツ「ミス グラグラ」。マカロン生地でピスタチオのアイスとイチゴのソルベをサンドして生まれたハーモニーの中で、さくさく感とふんわり感があいまって美味しさを高めています。

地中海の風を感じる、夏のセイボリー

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、軽やかさと清涼感をテーマにした5品。南フランスや地中海沿岸の食文化から着想を得ながら、夏に心地よいみずみずしさと香りを大切に構成しています。

トマトやスイカ、バジル、ハーブ、シーフードなどを取り入れ、爽やかな酸味や塩味、香ばしさのコントラストを表現。軽快でありながら奥行きのある味わいが、スイーツの果実感と響き合い、アフタヌーンティー全体にリズムと広がりをもたらします。

- トマトとスイカのガスパチヨ
スイカとバジルを加えた、みずみずしく香り豊かな冷製ガスパチヨ。
- スモークサーモントラウト ブリオッシュ
ディル香るサワークリームといくらを合わせた、華やかなブリオッシュ。
- マグロのタタキ
チリレモンソースと海苔風味のクリスピーライスがアクセントの、爽やかな味わい。
- フィンガーサンドウィッチ
ハムときゅうり、クリームチーズを合わせたクラシックな一品。
- チャバタサンド
グリル野菜とモッツアレラを合わせた、地中海風サンドウィッチ。



南フランスの夏を思わせる果実の香りと彩り、そして爽やかな余韻。洗練されたラウンジ空間で、味わい・香り・色彩が響き合う、夏限定のアフタヌーンティーをお楽しみください。

ピエール・エルメ・パリ Jardin de Fruits (ジャルダン・ド・フリユイ)

果実のアフタヌーンティー

期間：2026年7月1日(水)～2026年8月31日(月)

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)

ミスグラグラ付き 8,450円



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 個のスワロフスキー®・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、コミュニティー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 をご覧ください。Facebook、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おります。

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 E-mail : info@kentosnetwork.co.jp

Web : www.kentosnetwork.co.jp



https://www.instagram.com/kentos_network/

