

#### **NEWS RELEASE**

ハイアット リージェンシー 京都 605-0941 京都市東山区三十三間堂廻り 644番 2 TELEPHONE 075-541-1234 FACSIMILE 075-541-2203 kyoto.regency.hyatt.jp

2022年9月27日

# ハイアット リージェンシー 京都 ペストリーブティック

大人の聖夜を彩るクラッシックで上質なホテルメイドスイーツ クリスマスケーキ・クリスマス焼き菓子・クリスマスベーカリーなど パラエティ豊かなアイテムを 2022 年 10 月 1 日 (土)より予約開始



ハイアット リージェンシー 京都(所在地:京都市東山区三十三間堂廻り644番地2総支配人 坂田 賢輔)は2022年10月1日(土)より、クリスマスケーキ、ベーカリーの予約受付を開始いたします。

ご家族や大切な方と過ごすフェスティブシーズンはホテルメイドのクリスマスケーキが特別なひとときを演出します。こだわりの素材を使い、ペストリーシェフが率いるペストリーチームが心を込めてお作りする上質な4種類のクリスマスケーキ、丁寧に焼き上げるクッキーやシュトレーンなど、バラエティ豊かなアイテムをご紹介いたします。

# クリスマスケーキ

## ◇渋谷農園苺クリスマスケーキ

毎年ご好評をいただいているストロベリーショートケーキ。今年も京都・八幡の 渋谷農園から届けられる採れたての真っ赤に完熟した苺と、フレッシュなみず ほ卵を使ったスポンジケーキを、ペストリーシェフが独自にブレンドした、たっぷ りのシャンティクリームで包みました。苺とスポンジケーキ、生クリームだけで 構成されるシンプルなショートケーキだからこそ、シェフの技術が光る贅沢な味 わいです。薄いホワイトチョコレートを羽根に見立て、まとわせた美しいデザイ ンです。

直径 15cm 5,000 円(税込)配送不可



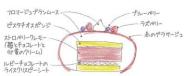


## ◇クリスマスベリー

気品に満ちたつややかな光沢が美しい、赤い果実の輝くグラサージュで仕上げたクリスマスケーキ。ストロベリークレモー(苺、チョコレート、卵黄のクリーム)、ルビーチョコレートをピスタチオスポンジで挟み、フロマージュブランムースの中に閉じ込めました。お口の中に広がる爽やかで豊かな香り、食感をお楽しみください。

直径 18cm 5,000 円(税込)配送不可





# ◇Dari K チョコレートケーキ

現地指導により栽培から収穫、加工までの作業を全て管理するインドネシアの契約農場で栽培されたカカオ豆と砂糖だけで作る京都のチョコレート専門店「Dari K (ダリケー)」のチョコレートを使ったガトーショコラとバニラムースを、アールグレイ風味のチョコレートムースで包み込みました。チョコレートのグラサージュで仕上げた大人のクリスマスケーキです。

長さ17cm 5.200円(税込)配送不可



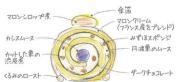


## ◇丹波栗クリームのモンブラン

上質な丹波栗を使用した深みのある味わいが特徴のモンブランがクリスマスケーキケーキ。上品な甘さにこだわり、丁寧に裏ごしした、なめらかでたっぷりのマロンクリームを織り重ねました。モンブランクリームに忍ばせたほっくりとした栗の渋皮煮とカシスのムースがアクセント。お口に広がる栗の美味しさを存分にお楽しみください。

長さ17cm 4,800 円(税込)配送不可





# クリスマス焼き菓子



# ◇シナモンスター

アーモンドパウダー、シナモンパウダーをハチミツで練ったクリスマスの伝統菓子。 アイシングの甘みとシナモンの香りのバランスが秀悦な美しい星形のクッキーです。 800 円(税込)配送不可



# **◇チョコレートチップクッキー**

ココアを使わず、ダークチョコレートだけで作ったチョコレートチップクッキー。ダークチョコレートのほろ苦さにチョコレートチップのほどよい甘さを運びます。ピーカンナッツとクルミがアクセントの大人の味わいのクッキーです。



800円(税込)配送不可

# ◇バニラクッキー

粉雪のように粉糖を表面にまぶした雪玉のような丸いバニラクッキー。サクサクとした食感とアーモンドとバニラの香りがお口いっぱいに広がります。クリスマスの雰囲気を楽しめる上品なお菓子です。



850円(稅込)配送不可

# ◇カシューナッツと黒胡麻のクッキー

砕いたローストカシューナッツと煎った黒ゴマを練りこんだ贅沢なクッキー。さっくりした 食感と香ばしいハーモニーを楽しめます。



800円(税込)配送不可

# ◇ジンジャークッキーハウス



シナモン・ジンジャー等のスパイスを使った本格ジン ジャークッキーで可愛いお菓子の家を作りました。

ペストリーシェフが丁寧に一つずつアイシングでペイントしたお洒落なお家は全部食べられます。ホリデーシーズンらしい甘い香りの漂うお菓子の家はクリスマスデコレーションにもピッタリです。

3,000 円(税込)

配送不可

### クリスマスベーカリー

#### ◇シュトーレン

聖夜を待ちわびるドイツの伝統菓子をドイツの正統派ドレスデンタイプでご用意。ラム酒に漬けたドライフルーツとドイツ産マジパン、ローストしたクルミを練りこみ、国産バターをたっぷりとしみこませました。時間が経つほど、しっとり熟成し、深みが増して、味わい深く。フルーツとスパイスの芳醇な香りはコーヒーや紅茶はもちろん、ワインとの相性も抜群です。クリスマスの日を心待ちにしながら、少し



ずつスライスしてお召し上がりください。ホリデーギフトにもおすすめです。 約 20 cm 2,700 円(税込) 配送可

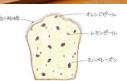


#### ◇パネトーネ

ベーカリーシェフが丁寧に育てた自家製酵母を使い、ゆっくり長時間発酵させ、レーズン、レモンピール、オレンジピールを混ぜ込んで、甘く、しっとり柔らかに焼き上げました。フルーティーな風味と酵母の芳ばしい香りが広がる幸せの一品です。そのままでも、少し温めていただいても美味しく召し上がっていただけるホテル自慢のパネトーネを是非ご賞味ください。

ラージ(18 cm) 2,200 円(税込) スモール(10 cm) 950 円(税込) 配送可





※シュトーレンは11月23日(水・祝)、パネトーネは12月1日(木)よりペストリーブティックにて発売いたします。

2023 ニューイヤーベーカリー ◇ガレット・デ・ロワ 直径 19 cm 2,200 円(税込) 配送不可

販売期間 2023年1月3日(火)~1月10日(火) 事前のご予約も承ります



フランスで、キリスト教の祝日であるエピファニー(公現祭)の日に食べる習慣のある新年の伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」。発酵バターとアーモンドクリームを贅沢に使い、外はサクッと、中はしっとり、香り高く焼き上げました。

古来、「ガレット・デ・ロワ」を切り分けたとき、「フェーブ」と呼ばれる小さな陶器が当たるとその年の幸運を得られるという言い伝えがあります。今年も本場に習って、愛らしいフランス製のフェーブと王冠をご用意しました。フランス流の遊び心もお楽しみください。

#### 2022/2023 フェスティブスイーツ&ベーカリー詳細

<クリスマスケーキ>

【店頭販売期間】 12月20日(火)~ 12月25日(日)

【ご予約期間】 2022 年 10 月 1 日(土) ~ 12 月 20 日(火) 【予約方法】 店頭、お電話またはオンラインにて承ります

【お渡し期間】 12月1日(木) ~ 12月25日(日)12:00 PM ~ 6:00 PM

※12 月 1 日(木)~12 月 19 日(月)まではご予約分の受け渡しのみ、店頭販売はございません。

【お渡し場所】 ペストリーブティック

くクリスマス焼き菓子 クッキー・ジンジャークッキーハウス>

【店頭販売期間】 2022 年 11 月 23 日(水) ~ 12 月 25 日(日) 【ご予約期間】 2022 年 10 月 1 月(土) ~ 12 月 20 日(火) 【予約方法】 店頭、お電話またはオンラインにて承ります

【お渡し場所】 ペストリーブティック

くクリスマスベーカリー シュトーレン>

【店頭販売期間】 2022 年 11 月 23 日(水) ~ 12 月 25 日(日) 【ご予約期間】 2022 年 10 月 1 日(土) ~ 12 月 20 日(火) 【予約方法】 店頭、お電話またはオンラインにて承ります

【お渡し場所】 ペストリーブティック

<クリスマスベーカリー パネトーネ>

【店頭販売期間】 2022 年 12 月 1 日(木) ~ 12 月 25 日(日) 【ご予約期間】 2022 年 10 月 1 日(土) ~ 12 月 20 日(火) 【予約方法】 店頭、お電話またはオンラインにて承ります

【お渡し場所】 ペストリーブティック

<ニューイヤーベーカリー ガレット・デ・ロワ>

【店頭販売期間】 2023 年 1 月 3 日(火) ~ 2023 年 1 月 10 日(火) 【ご予約期間】 2022 年 10 月 1 日(土) ~ 2023 年 1 月 6 日(金)

【予約方法】 店頭、お電話またはオンラインにて承ります

【お渡し場所】 ペストリーブティック

※ご予約のキャンセル・変更はご予約日の4日前までにお願いいたします。3 日前以降は 100%のキャンセル 料を申し受けます。

※配送可能商品について、配送をご希望の方はホテルへご連絡をお願いいたします。

ご予約・お問合せ ハイアット リージェンシー 京都 2F ペストリーブティック 京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2 営業時間 10:00 AM ~ 6:00 PM

電話:075-541-3204

オンライン予約(2022 年 10 月 1 日より開始):

https://www.tablecheck.com/shops/kyoto-regency-hyatt-pastryboutique/reserve

E メールアドレス: pastryboutique.kyoto@hyatt.

本リリース中の「ハイアット」とは、ハイアットホテルズコーポレーションおよび(または)その関連会社を指す用語として使用されています。

## ハイアット リージェンシー 京都 ホテル概要

所在地: 京都府京都市東山区三十三間堂廻り644番地2

電話番号: 075-541-1234(代表)

最寄り駅: JR 京都駅よりタクシーで約10分、京阪電車七条駅より徒歩約7分

階数: 地上 5 階建て 延べ床面積: 27,358.96 ㎡

総客室数: 187室

料飲施設: オールディダイニング「カフェ 33(サーティスリー)」、日本料理「東山」、イタリアン「トラットリア

セッテ」、Touzan バー

宴会施設: 大宴会場 1室、中宴会場 2室、小宴会場 6室

スパ: RIRAKU スパ アンド フィットネス

駐車場: 70 台収容

URL: <a href="http://kyoto.regency.hyatt.jp">http://kyoto.regency.hyatt.jp</a>

ハイアット リージェンシー 京都では、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を引き続き講じ、お客様に安心してお楽しみいただける食体験をご提供して参ります。詳しい取り組みについてはホテル公式 WEB サイトをご確認ください。

京都府が定めた基準に基づく感染防止対策が実施されている飲食店を認証する「京都府新型コロナウイルス感染防止対策認証制度」を取得いたしました。

#### 【対象店舗】

- ・カフェ 33(サーティスリー)
- ・トラットリア セッテ
- ・東山
- •Touzan バー
- •宴会場

また、ハイアット リージェンシー 京都は感染症予防対策において国際的な衛生基準を満たした施設であることを証明する、ジーバック・スター・ファシリティ・アクレディテーション (以下 GBAC STAR™認証) も取得しております。

# ハイアット リージェンシー 京都について

ハイアット リージェンシー 京都は、古の自然・歴史を今に伝える緑豊かな東山七条の一角に位置し、京都国立博物館、三十三間堂などの名所史跡に囲まれています。ホテルのデザインはスーパーポテト 杉本貴志氏の総監修によるもので、和の伝統美を現代の感性で表現したコンテンポラリージャパニーズをコンセプトにしています。ホテルが位置する東山七条は、後白河天皇(在位:1155~1158年)の旧御領である広大な敷地の一角をなし、ホテル内の由緒ある日本庭園からは、悠久の歴史と移ろい行く古都の季節を感じることが出来ます。

ハイアット リージェンシー 京都では、斬新かつスタイリッシュな 3 つのレストラン、バーをお楽しみいただけます。 京都ならではの食材を用い、素材の持ち味を存分に引き出しながら、創造性豊かにそしてリラックスした雰囲気で ご提供いたします。

# 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、お客様の旅行でのストレスを軽減し、満足を導き出すホテルであることを誇りにしています。世界 45 カ国以上の主要都市やリゾート地に 220 軒以上のホテルを展開し、ビジネスでもレジャーでも人々が集う、あらゆるシーンで柔軟に対応する設備を整え、心のこもったサービスをご提供しています。機能性と安らぎを追求したハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、フルスペックのサービスとアメニティで、お客様のいかなるニーズやリクエストにお応えします。さまざまな用途に応じるスペース、多彩なダイニング、会議施設やテクノロジーなど、多種多様なサービスを取り揃え、専門スタッフによる柔軟なおもてなしで、お客様の快適な滞在をサポートします。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、Twitter、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。

<本件に関する報道関係者のお問い合わせ先>
ハイアット リージェンシー 京都 マーケティングコミュニケーションズ 鷲尾 美津子 TEL: 075-541-3161 / FAX: 075-541-3169 / E メール: mitsuko.washio@hyatt.com