

2018年10月26日

ハイアット リージェンシー 京都  
洗練された大人のデコレーションに心躍る新作クリスマスケーキと  
ホテルメイドで伝統を贅沢に味わうクリスマスベーカリー  
2018年11月1日（木）より予約受付スタート



ハイアット リージェンシー 京都（総支配人：ロバート ヘイマー、所在地：京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2）は、今年もフェスティブシーズを彩るスイーツ&ベーカリーが、ペストリーブティックに揃います。

人気の定番ストロベリーケーキと洗練された大人のデコレーションに心躍る新作ケーキ、全3種のクリスマスケーキやホテルメイドで伝統を贅沢に味わうクリスマスベーカリー、ギフトにもぴったりの愛らしいジンジャーブレッドクッキーなど、大切なご家族やご友人と、ホテルメイドのスイーツで、甘く楽しいひとときをお過ごしください。

◇ クリスマスケーキ・スイーツ ◇



京都ストロベリークリスマス  
直径 15cm / 4,200 円 (税込)  
配送不可

白雪のように軽やかでなめらかな口溶けの九州産ホイップクリームに、色鮮やかなベリーをトッピング。中には、京都みずほファームの新鮮な卵を使ったスポンジと京都渋谷農園の完熟苺（紅ほっぺ）、苺ソースを重ねました。上品な甘酸っぱさとフレッシュな味わいで毎年ご好評いただいている極上ストロベリーケーキです。



キャラメル・チョコレート  
長さ 18cm / 4,500 円 (税込)  
配送不可

優雅な曲線を描くモダンなフォルムのグラサージュショコラ。スパイスが香るサブレをベースに、ガトーショコラやカカオ 66% のムース、わずかに塩を利かせたキャラメルのようなブロンドチョコレートなど、濃厚な味わいを奏でるチョコレートの競演にうっとり。チョコレート好きの方に、ぜひおすすめしたい一品です。



チェリーグロス  
直径 18cm / 4,000 円 (税込)  
配送不可

グロッシューな輝きと宝石のような果実が、聖夜のテーブルに映える深紅のケーキ。レモンが爽やかに香るミルクチョコレートムース、バニラを思わせるエキゾチックな香りのトンカ豆クリーム、甘酸っぱいグリオットチェリーのゼリーなど、幾重にも織りなす華やかな味を、チェリーグラサージュで閉じ込めました。



ジンジャーブレッド アイシングクッキー  
ラージ (1 ピース入り)、スモール (2 ピース入り)  
各 350 円 (税込)  
配送不可

サンタクロース、トナカイ、ツリー、スノーマンなど、クリスマスの定番モチーフを形どった、ホテルメイドの可愛いクッキーです。そのままお召し上がりいただくのはもちろん、オーナメントのように飾ったり、グリーティングカードに添えても。手軽な小袋入りでご用意いたしました。

ジンジャーブレッドクッキー、ウォールナツクッキー 各 756 円 (税込)

ちょっとしたプレゼントに嬉しいジンジャーブレッドクッキーとウォールナツクッキーボックスも販売いたします。

ジンジャーブレッドハウスキット

1セット 4,000 円 (税込)

配送不可



誰もが童話の世界で憧れた「お菓子の家」をご自宅ですぐにお作りいただけるキットです。壁や屋根のクッキーをアイシングで接着して組み立てるだけ。男の子や女の子のジンジャーブレッドマンやツリーにも、思い思いのデコレーションをしていただけます。親子で過ごすクリスマスに楽しい物語を。

ペストリーシェフ

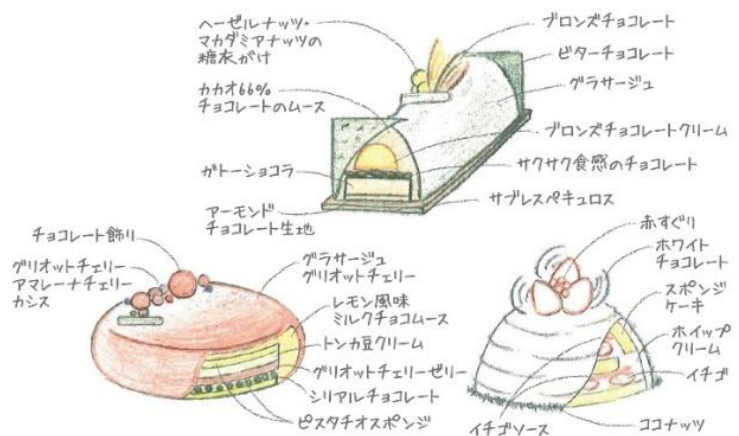
野村 麻記 (のむら まき)



京都生まれ。2016年ハイアットリージェンシー 京都入社。2017年よりペストリーシェフとして、ペストリーショップのデザートはもちろん、レストランや宴会のデザート、ウェディングケーキのデザイン、製作など、ホテル内のデザートを全て担当するチームを率いる。生まれ育った京都を愛し、フランスでの修行経験を生かしたオリジナルスイーツはファンも多い。

今年のクリスマスは“Glossy”をテーマに大人からお子様まで楽しめるケーキを考えました。苺、チョコレート、チェリーの3種類の甘い誘惑を色鮮やかにシンプルに表現しました。

心ときめく、嬉しい  
 一なホリデーシーズン  
 をお過ごしください。



## ◇ 2018 クリスマスベーカリー ◇

伝統菓子をホテルならではのリッチな味わいで。パン職人が、腕によりをかけて焼き上げます。

### パネトーネ

ラージ (直径 18cm) 2,000 円 (税込)

スモール (直径 10cm) 1,000 円 (税込) 配送可

自家製天然酵母が、おいしさの鍵。イタリアの伝統菓子「パネトーネ」です。卵とバターを贅沢に使った独自のレシピで、しっとりと焼き上げました。今季はアマレーナチェリーとホワイトチョコレートを練りこんだ『アマレーナチェリーとホワイトチョコレートのパネトーネ』、レーズンとオレンジピールが香る『ベネチアーナ』の2種をご用意いたしました。



### シュトーレン

長さ 22cm / 2,000 円 (税込)

配送可

聖夜を待ちわびるドイツ発祥の伝統菓子を、オリジナルのドレスデンタイプで今年もご用意しています。ラム酒に漬け込んだドライフルーツやスパイスから立ちのぼる芳醇な香りは、コーヒーや紅茶はもちろん、ワインとの相性も抜群です。お好みの厚みにスライスして、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。



## ◇ 2019 ニューイヤーベーカリー ◇

### ガレット・デ・ロワ

直径 19cm / 2,000 円 (税込)

配送不可



フランスでは新年定番のお菓子「ガレット・デ・ロワ」を、エピファニー（公現祭）の日に食べる習慣があります。発酵バター、アーモンドパウダーを使ったアーモンドクリームを贅沢に使い、外はサクッ、中はしっとりと焼き上げました。王冠とお楽しみフェーブ付き。

ハイアット リージェンシー 京都 2018 フェスティブスイーツ

クリスマスケーキ・ベーカリー

【ご予約期間】 2018年11月1日(木)～12月20日(木)

【店頭販売期間】

シュトーレン、パネトーネ、焼き菓子アイテム 2018年12月3日(月)～12月25日(火)  
クリスマスケーキ 2018年12月17日(月)～12月25日(火)

ニューイヤーベーカリー ガレット・デ・ロワ

【ご予約期間】 2018年11月1日(木)～2019年1月3日(木)

【店頭販売期間】 2019年1月4日(金)～1月6日(日)、3日間

お渡し場所：トラットリア セッテ ペストリーブティックにて (11:00～21:00)

ご予約・お問合せ

ハイアット リージェンシー 京都 2F  
トラットリア セッテ ペストリーブティック

営業時間: 11:00 - 21:00

TEL: 075 541 3204 / E-mail: trattoriasette.kyoto@hyatt.com