



HYATT
REGENCY™
TOKYO

ニュースリリース

報道関係各位

2020年12月10日

光るクリスタルをめぐるファンタジーな森が新宿中央公園に登場 スクウェア・エニックスとブラッスリー「Vicky's」がコラボレーション！ ゲームイベントの世界観の余韻をホテルで楽しめるスペシャルメニューを提供

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:稲葉雅之)では、12月21日(月)～2021年1月17日(日)まで、ブラッスリー「Vicky's(ヴィッキーズ)」(1F)において新宿中央公園で開催されるイベント「CRYSTAL STORY -不思議の森と女神-」とのコラボレーションメニューを提供いたします。



<「Vicky's」コラボレーションメニュー イメージ>

西新宿の夜がエンターテイメントに。新宿中央公園で12月21日(月)～27日(日)の間、スクウェア・エニックスによる、光るクリスタルを巡り、公園内を歩きながら物語が展開していく体験型イベント「CRYSTAL STORY -不思議の森と女神-」が開催されます。新宿中央公園の目の前に立地する、ハイアット リージェンシー 東京内のブラッスリー「Vicky's」では、イベントとコラボレーションしたスペシャルメニューを2021年1月17日(日)まで提供いたします。正統派からコンテンポラリーなフレンチまで多くの経験を持つ料理長 大滝 実が考案した、スパイシーなテイストが食欲を掻き立てるプルドポークサンドや、ペストリー・ベーカリー料理長の佐藤 浩一(ひろかず)が監修、ファンタジーな冒険から着想を得たブルーの飴細工の器に、くちどけの良いホワイトチョコレートとバナラムースの中にラズベリーソースを忍ばせ盛り付けたスイーツが登場。さらに、どちらの料理にもキーアイテムである魔法のチャームのデザインを食材に施し、食を通じてゲームの世界観を体験できます。また、ドリンクも幻想的なイルミネーションから想起した4種のスペシャルドリンクをご用意しておりますので、お食事と合わせイベントの余韻に浸りながら、会話を楽しんでみてはいかがでしょうか。

「Vicky's」コラボレーションメニュー概要

【日 時】 2020年12月21日(月)～2021年1月17日(日)まで 17:00～21:00(L.O.)

【料 金】	スペシャルフード	
	・ブルドポークサンド	¥1,500(1,650)
	・ホワイトチョコレートとバニラのムース ラズベリーソース	¥1,400(1,540)
	スペシャルドリンク	
	・ブレイブファイア(アルコール) ほか マンゴーリキュール+ジャルダンルージュティー	¥1,000(1,100)
	・アクアシンパシー(ノンアルコール) ほか パタフライピーシロップ+7up	¥800(880)

【キャンペーン】「CRYSTAL STORY -不思議の森と女神-」を体験いただいた方は、対象のスペシャルフードをご注文いただくと、お料理1品につきスペシャルドリンクを1杯プレゼントいたします。

*ご利用は1度のみとさせていただきます。

* ()内は消費税が含まれたお支払い金額です。

* ハイアット リージェンシー 東京では安心してご利用いただけるようさまざまな衛生対策を実施しています。

【一般の方のお問い合わせ】 「SHINJUKU HIKARI」実行委員会

TEL:03-3342-4509 特設サイト URL: <https://www.shinjukuhikari.com/>

* 画像データをご希望の方はお問い合わせください。



＜ ペストリー・ベーカリー料理長 佐藤 浩一 プロフィール ＞

銀座「マキシム・ド・パリ」パティシエとして勤務時代に、フランスの魅力に目覚める。10年間勤務したのち渡仏し、2000年フランス「パティスリー・サダハル・アオキ・パリ」開業時よりスーシェフとして従事。その後、日本各店のオープンに携わる。プティガトーは素材本来の味を引き立てながら、異なる食感のパートをアクセントにした、凝縮され深みのある濃い味わいが特徴。デザインは華やかなデコレーションを施さず、シンプルかつスタイリッシュで気品があふれるスタイルスペシャルティはショコラを使ったガトーやマカロン。



＜ 大滝 実 プロフィール ＞

1993年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。さまざまなレストランを経験し、2002年フレンチレストラン「シュノンソー」調理へ異動、2004年同アシスタントシェフへ。2006年のフレンチレストラン「キュージーヌ[s] ミッシェル・トロワグロ」オープン時からアシスタントシェフとして従事。2020年2月ブラッスリー「Vicky's」料理長に就任。

正統派からコンテンポラリーなフレンチまで経験してきたその技術を駆使し、素材の持ち味を最大限に活かした料理を得意とする。