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

2021 年 10 月 27 日

スタイリッシュでモダン、新しいスタイルのダイニングレストラン

カフェ 33

待望のグランドオープン

ハイアット リージェンシー 京都（総支配人：坂田 賢輔、所在地：京都市東山区三十三間堂廻り 644 番地 2）は 2021 年 11 月 1 日（月）に新しいスタイルのダイニングレストラン、**カフェ 33**（サーティ・スリー）をオープンいたします。

2006 年のホテル開業時から皆様に愛され続けてきたダイニングレストラン、ザ・グリルは開業 15 周年にあたる 2021 年にスタイリッシュでモダンなカフェスタイルのレストラン、カフェ 33 に生まれ変わります。

解放感のある大きな窓から望む季節の移ろい、ダイナミックでライブ感溢れるオープンキッチンと薪のオーブンはそのままに、伝統を守りながら、厳選された地元の新鮮な食材とカフェ 33 シェフ、イアン・トーザーの料理人としてのテクニックと現代的なセンスが融合し、身体に優しく、美味しく、そして新しいグローバルな食体験をご提案いたします。

スタイリッシュでモダン、新しいスタイルの
ダイニングレストラン – カフェ 33

カフェ 33 シェフ、イアン・トーザーの長年の経験で培ったテクニックとセンス

カフェ 33 の英国人シェフ、イアン・トーザーは 25 年以上、日本のフードビジネスに携わってきた経験から、日本の旬の食材、日本の味を良く理解しています。シェフイアン自身のルーツを活かし、グローバルで、斬新なアプローチを加えたお料理の数々で皆さまに新しいダイニング・エクスペリエンスをご提供いたします。

食材を通して産地や旬、地域の食文化など、食の大切さを感じる

私たちは長年、地元で採れた新鮮な野菜や果物など、様々な旬の食材を使って、新鮮で高品質、栄養価の高いお食事をご用意してまいりました。カフェ 33 は地元の生産者とこれまで以上に協力し合って、Farm-to-Table（農場から食卓へ）をコンセプトに、自然の豊かな恵みや食文化など、食の大切さを感じていただけるようなお食事をお届けしてまいります。

コンフォートフードを心地よい雰囲気の中でお楽しみください

カフェ 33 は心地よい雰囲気の中で、幸せな気分にさせてくれるようなお料理をお楽しみいただけるレストランです。薪オーブンからの芳しい香り、モダンな食器やカトラリーに触れる感触、心地よい音楽またはショーキッチンから聞こえる料理の音や生き生きと楽しそうにお料理を運び、お客様とお話するサービススタッフの姿も五感で味わうご馳走の一つです。

一日を通してダイニングをお楽しみいただけます
ブレックファスト
ようこそカフェ 33 の朝食へ

おしゃれでモダンな朝食メニューから、ご注文を受けて調理するお好みの卵料理や新鮮な野菜など一日のスタートにふさわしい、美味しいお料理の数々をお楽しみください。

サラダやフルーツなど軽食スタイルのご朝食をお好みの方にはフルコンチネンタルブッフェをご用意しております。

cafe 33 ブレックファスト　4,300 円
ブッフェからお好きなお料理とアラカルトメニューから 1 品お選びください。コーヒー、紅茶、フルーツや野菜ジュースもご用意いたします。

コンチネンタル　　　　　3,500 円

ブッフェからお好きなお料理をお選びください。コーヒー、紅茶、
フルーツや野菜ジュースもご用意いたします。

和朝食　　　　　　　　　4,300 円

クリエイト・ユア・ランチ

すべてのお客様にお楽しみいただけるメニューセレクションをご用意しております。
カフェ 33 自慢のクラシックメニューをアラカルトでご注文いただけるほか、デイリースープ、自家製ブレッド、わくわくするような新鮮なサラダや色とりどりの野菜料理が並ぶ、プラントベース（植物由来）のランチブッフェをお楽しみください。プラントベースのお食事にはご希望に応じてサーモン、チキン、ステーキが追加できます。ブッフェには、ホテルメイドのケーキセレクション、ペストリーが含まれています。

プラントベースのお料理について

プラントベース（植物由来）と呼ばれる食品には、加工を最低限に抑えた果物、野菜、全粒穀物、豆類、ナッツと種子、ハーブ、そしてスパイスが含まれます。加工度の低いプラントベース食品を食生活に取り入れることは、健康全般に非常に有益で、環境への影響も少なく、食と栄養の持続可能性の向上にもつながります。あなたにも環境にも優しい食生活のご提案です。

プラントベースのライトランチブッフェ　　　　　　4,800 円

本日のベジタブルスープ、焼きたてのブレッド、プラントベースサラダと季節の野菜料理、
ホテルメイドのデザートセレクション

＋プロテイン（追加）

ブッフェのサイドディッシュとしてチキン、サーモンのグリル、ステーキをお選びいただけます

スキレットローストチキンレッグ	＋1,200 円
サーモンのグリル	＋1,200 円
ステーキフリット	＋2,400 円

プラントベースのライトランチブッフェのおすすめ

パンプキンフムス

フムスは、ひよこ豆（ガルバンゾ豆）、タヒニセサミペースト（中東の白練りごま）、レモンジュースから作られる、なめらかでクリーミーなピューレです。フムスは中東、地中海、および北アフリカでは主要な料理として、記録に残されていないほど古くから親しまれてきました。そのなかでも、エジプトはフムス発祥の地といわれています。今では世界中で大変人気のあるフムスですが、そのカフェ 33バージョンは、甘いローストしたカボチャに、クミン、ターメリック、フェンネル、コリアンダー等のスパイスを加え、ナイジェラとフェヌグリークシードを添えました。

カレーキャロットマッシュ

楽しい一皿をご紹介します。柔らかくなるまでスチームした地元産のニンジンに、ほんのひとつまみのカレースパイスとシナモンを加えてピューレにし、酢漬けのチリ（唐辛子）、生姜、ミント、ライムジュース、ネギ、ブラックナイジェラシードをふりかけました。甘くて、なめらかで、スパイシーでカリカリ、そしてさわやかな、美味しい味の組み合わせはまさに絶品です。

ブルガー小麦タブーリ

タブーリはレバノンの伝統料理ですが、今では世界中で食べられています。ブルガー小麦（柔らかくて歯ごたえのある小麦の粒をスチームし、乾燥させ、細かく砕いたもの）を使ったサラダで、たっぷり刻んだイタリアンパセリとトマト、タマネギ、ミント、オリーブオイル、スパイス多種、レモンジュースと一緒に混ぜ合わせました。ブルガー小麦には、マグネシウム、マンガン、ビタミンB、および鉄分が含まれており、また全粒穀物でもあるために食物繊維も豊富です。グルテンが含まれます。

ボルシチ

ボルシチは、ウクライナを起源とした東ヨーロッパ、北アジア、および北アメリカで一般的なビートスープで、ギリシャカトリック、ローマカトリック、およびユダヤ教等の宗教的伝統に関連していることがよくあります。カフェ 33 バージョンは地元産の新鮮なビート、ジャガイモ、キャベツ、ニンジン、トマトを使用したベジタリアン仕様です。新鮮なディルとサワークリームをさっとかけて温かいままお持ちします。

カフェ 33 自慢のシグネチャーディッシュ

33 チーズバーガー

牛肉 100%、とろけるような旨味がぎゅっと凝縮されたパティに、とろとろチェダーチーズをトッピング、自家製のブリオッシュのバンズではさみました。サイドに添えたイアンシェフのオリジナル「トマトチャツネ」の深い味わいはバーガーとの相性も抜群です。

2,500 円

ステーキフリット

薪のオーブンで焼き上げたプレミアムビーフステーキを芳醇な赤ワインとレモンとハーブが効いた爽やかなチャルモラソースとシイタケで仕立てました。サイドにビストロフレンチフライを添えて。

3,700 円

スキレットローストチキンレッグ

オリジナルスパイスミックスで味付けし、鉄スキレットでこんがり焼いた新鮮なローカルチキンに、セージニョッキ、ぱりぱりのケール、クランベリーのピクルスを添えて。

2,400 円

ビーフキーマカレー

ココナッツミルク、トマト、こんがり焼き目をつけたニンニク、玉ねぎ、生姜をたっぷり使った本格スパイスが決めてのビーフキーマカレー。玄米ブレンドライスと一緒にお召し上がりください。

2,400 円

サーモンチョッピーノ

魚貝、フェンネル、トマト、ワイン、ハーブで作ったクラシックなシーフードチョッピーノにグリルしたノルウェーサーモンをのせました。仕上げのガーリックソースで完璧の一皿に。

2,400 円

＊上記料金はすべて税金・サービス料込み

ティータイム

午後のひとときを私たちとご一緒に。
親しいご友人やお仲間との語らいやお仕事のワークスペースとして、また少し時間を忘れてのんびりとリラックス…など、思い思いの午後の時間をお過ごしください。お好きなティーをブラック、グリーン、ホワイトティーまたはユニークなティーベースのドリンクセレクションからお選びください。ティータイムをより一層お楽しみいただけるよう、ティーのお供にはホテルメイドのケーキやペストリーを豊富なセレクションでご用意しております。

デザートテーブル ティータイム　3,100 円
ティーセレクションからお好きなティーとデザートテーブルより季節のケーキやペストリーをお楽しみください。

ティーメーカートリート　1,500 円
スミス・ティーメーカーのティーセレクションからポットサービスでご用意いたします。クラッシックなマドレーヌとともに。

ワッフルまたはフレンチトースト ティータイム　2,800 円
ティーセレクションからのお好きなティーと。

デザートテーブルでご提供するデザートはすべて才能あふれるペストリーシェフ内海が手掛ける上質なお菓子です。秋のセレクションは…

ピーカンパイ
チャイパンナコッタ
栗のタルト
ミカンタルト
宇治抹茶
温かいブラックベリーアップルコブラー

お菓子とご一緒にご用意するティーは
スミス・ティーメーカー

生涯を通してアメリカのティー文化の再興に尽力したスティーブン･スミスが発足したポートランド発のスペシャリティ･ティーに特化した職人集団。世界各地の厳選した原料を直接調達し、卓越したブレンド技法によってバランスの取れた奥行きのある味わいをクラフト生産するティーブランドです。

シェフについて

英国生まれのシェフ、イアン・トーザーは、フードビジネスにおいて長年のグローバルな経験を持ち、日本で 25 年以上、料理を作り続けています。イアンは人生の円熟期を迎えたばかりのシェフとして、最善で最高の健康とアクティブなライフスタイルを維持するために、より良い食生活がいかに重要であるかを理解しています。食事を通して教育する責任についても彼が情熱を注いでいるものであり、環境、サステナビリティ、社会的責任を果たすことを大切に考え、料理で体現しています。

カフェ 33 マネージャー
近藤 宣之

近藤 宣之（こんどう のぶゆき）はホテル専門学校卒業後、1997 年パークハイアット東京入社。ニューヨークバーのバーテンダーとしてキャリアをスタート。その後ニューヨークグリルのウェイターを経験後、ピークラウンジ、ジランドール (オールデイダイニング)、ニューヨークグリル、ルームサービス、デリカテッセンなど、料飲部門のマネージメントを経て、2019 年にハイアットリージェンシー京都のザ・グリルのマネージャーとして現在に至る。通算 24 年のホテル経験を活かし、カフェ 33 とホテルレストラン全体を統括しています。

ハイアット リージェンシー 京都
カフェ 33

ブレックファスト	7:00 am – 10:30 am
ランチ	11:30 am – 2:30 pm
ティータイム	2:30 pm – 5:30 pm
ディナー	当面の間、休止いたします

定休日なし

座席数 85 席 (テラス席含む)

Telephone: 075-541-3203
Email: cafe33.kyoto@hyatt.com

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
・トラットリア セッテ
・東山
・Touzan バー
・ハイアット リージェンシー 京都 宴会場
・ザ・ミューゼス（京都国立博物館内 当ホテル直営レストラン）

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 ホテルズ コーポレーションについて

ハイアット ホテルズ コーポレーション(本社：米国イリノイ州シカゴ)は、20 のプレミアブランドを擁する世界有数のホスピタリティー企業です。2021 年 3 月 31 日現在、世界 6 大陸の 68 カ国で 1,000 以上のホテルやオールインクルーシブ施設を展開しています。「人を思いやると人は最高の状態になれる」という企業理念は、経営判断や成長戦略の礎であり、素晴らしい人材の確保から、顧客との信頼関係構築、株主のための企業価値創造に至るまで貫かれています。同社の子会社が運営、管理、フランチャイズ展開、所有、賃貸、開発、ライセンス契約、サービス提供を行っているホテル、リゾート、レジデンス、タイムシェア型リゾートオーナーシップ施設のブランドは、「Park Hyatt®」「Miraval®」「Grand Hyatt®」「Alila®」「Andaz®」「The Unbound Collection by Hyatt®」「Destination by Hyatt™」「Hyatt Regency®」「Hyatt®」「Hyatt Ziva™」「Hyatt Zilara™」「Thompson Hotels®」「Hyatt Centric®」「Caption by Hyatt」「JdV by Hyatt™」「Hyatt House®」「Hyatt Place®」「tommie™」「UrCove」「Hyatt Residence Club®」を含みます。また、ロイヤルティプログラム「World of Hyatt®」を展開し、顧客会員に魅力的な特典や会員限定サービスを提供しています。詳しくは www.hyatt.com をご覧ください。

<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