

## ペストリーブティックからのご案内

### マカロン



ハイアットリージェンシー 京都のマカロンは本場フランスで修行したペストリーシェフ 内海清のスペシャリテを5つのフレーバーをご用意いたします。

#### フレーバー：

竹炭・ラズベリー、宇治抹茶、ゆず・ハニー

コーヒー・カラメル、ストロベリー・チョコレート

5個入りBOXセット 1,500円（税込）

1個 270円（税込）

※イトインの場合は1個320円（税サ込）

ご予約・お問い合わせ

**ペストリーブティック**

電話: 075 541 3204

Eメール: [pastryboutique.kyoto@hyatt.com](mailto:pastryboutique.kyoto@hyatt.com)

## ペストリーシェフのご紹介



エグゼクティブペストリーシェフ

内海 清（うつみ きよし）

東京の調理師学校を卒業後、都内ペストリーショップ、ホテルで勤務した後、20代半ばでヨーロッパに渡り、フランス、ベルギー、ルクセンブルグで約4年間、研鑽を積みました。その間には著名なコンクール「ガストロノミック・アルパジョン」の砂糖細工部門で入賞も果たしています。

帰国後は、ル・コルドンブルーで1年間インストラクターとして勤務した後、グランドハイアット福岡のペストリーシェフとしてハイアットに入社。その後、グランドハイアット上海を皮切りに、パークハイアット北京、グランドハイアット深圳でペストリーシェフを歴任。また、新規ホテルの開業時より、ペストリー全般のコンセプトや基盤づくり、スタイルを築き上げた経験も有しています。

中国で約10年間過ごした後、再び日本に戻り、パークハイアット東京のエグゼクティブペス

トリーシェフを経て、2020年3月ハイアットリージェンシー 京都のエグゼクティブペストリーシェフに就任いたしました。東京都出身

### **内海 清からのご挨拶**

2020年3月よりハイアットリージェンシー 京都の新ペストリーシェフとして「ペストリーブティック」に並ぶスイーツはもちろん、レストランやウエディング、イベントなど、ホテルでご提供するスイーツ全般を担当いたします。どうぞよろしく願いいたします。

地元京都の食材や旬のフルーツなどを積極的に活用し、高品質のお菓子を皆様にお届けしてまいります。ヨーロッパや中国での海外経験をお菓子作りに反映させていければと思っています。ひとつひとつに心を込めたお菓子をどうぞお楽しみください。