

～ グランド ハイアット 東京 2013Christmas ～

開業10周年記念！10種のケーキに、チャリティハンパーや新作ケーキも登場
クリスマスケーキ&ハンパーセレクション 2013



本年、2013年4月25日(木)に開業10周年を迎えた、都会の喧騒にそびえ立つダイナミックなラグジュアリーホテル、グランド ハイアット 東京(東京都港区、総支配人:クリストフ ローヴォ)では、世界の洋菓子大会で優勝、受賞歴をもつパティシエたちが腕をふるったクリスマスケーキ、クリスマスブレッド、クリスマスハンパー(ギフト)を販売いたします。

今年はホテル開業10周年を記念して、この10年間に発表した中で特に人気のあったケーキをセレクトし、さらに新登場のケーキを含む10種をラインナップ。パーティーで大活躍する長さ48cmの「ブッシュド ノエル」やショートケーキをはじめ、チョコレート、フルーツ、チーズ、プディングにキャラメルと、ホリディシーズンを華やかに演出するケーキを取り揃えました。

また、「Grand Hyatt Tokyo」ロゴの入ったカラフルなボックスにワインやスイーツをたくさん詰め合わせたハンパーは、クリスマスギフトにぴったり。今年は、“10周年特別ハンパー”として、5段のボックスにホテル開業年である2003年ヴィンテージのドン・ペリニオンと特製スイーツをぎっしり詰めたゴージャスなハンパーを、10台限定で販売いたします。

さらに、子供地球基金を通して売上の一部が寄付されるチャリティー クリスマスギフトの”Share the Love”パロッコハンパーやチャリティークッキーを販売し、継続的な東北支援活動を行います。

美しいデザインと上品な味わいのクリスマスケーキやスイーツ、ブレッドを囲んで、ご家族やご友人、大切な方々と楽しいクリスマスをお過ごしください。

販売店舗：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(直通) 営業時間 9:00～22:00
※ご予約はお電話またはインターネットにて承ります。 ※予約クリスマスケーキの引き渡しは10:00～

<クリスマスケーキ 2013>

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/fiorentina-pastry-tokyo/news/20131001100000.html>

<グランド ハイアット 東京 公式 ウェブサイト>

<http://tokyo.grand.hyatt.jp>

クリスマス ケーキ

予約受付 : 2013年11月1日(金) ~12月8日(日) / 引き渡し : 2013年12月16日(月) ~12月25日(水)

<新作ケーキ>

ストロベリームースリース

3,800円 / 12cm

カスタードクリームとバタークリームを合わせた滑らかなクリームと、旬のいちごの甘酸っぱさが絶妙にマッチした新作ケーキ。側面にいちごのメレンゲをあしらひ、可愛いデザインに仕上げました。



フルーツタルト

3,800円 / 12cm

タルト生地の上にのせたアーモンドクリームの上にカスタードクリームをたっぷり絞りと絞り、トップにはフレッシュフルーツを贅沢に飾った、カラフルで愛らしいタルト。フルーツの酸味とクリームのほどよい甘みがマッチし、飽きのこない口当たりが自慢です。



ブッシュドノエル

10,000円 / 48cm / 限定80台

ビターチョコレートムースの中にヘーゼルナッツとオレンジのクリームをサンド。アーモンドヌガーの程よいサクサク感と、甘さの中にも柑橘系の爽やかさがのぞくブッシュドノエル。長さ48cmと大きなサイズなので15~20人のクリスマスパーティーにも最適です。



リコッタチーズタルト

3,800円 / 12cm

しっとりとしたバニラのカスタードクリーム入りのプティシューをあしらったリコッタチーズタルト。やわらかで口当たりがよく、さっぱりしたリコッタチーズの上にミックスベリーをふんだんに飾りました。ミルクのような優しい甘さのチーズとベリーの酸味が絶妙です。



ストロベリーショートケーキ

4,200円 / 12cm、6,000円 / 15cm

毎年大人気のクリスマスショートケーキ。自家製ベリーシロップをしみ込ませたスポンジ生地にたっぷりのホイップクリームと真っ赤ないちごをふんだんにつかひ、聖なる夜に舞い降りたエンジェルの羽のようにホワイトチョコレートをまとうせました。

羽の部分にはヒラギの模様をあしらった、とても華やかなケーキです。



シャンティショコラ

4,200円 / 12cm、6,000円 / 15cm

人気のクリスマスショートケーキの生チョコレートバージョン。ふんわり焼き上げたスポンジに、濃厚なチョコレートクリームをサンドした贅沢なチョコレートケーキ。



モンテビアンコ

3,800 円 / 12cm×12cm

熊本産の濃厚なマロンクリームをたっぷり使い、栗本来の風味を引き立てたケーキ。
土台はヘーゼルナッツのメレンゲ。
しっとり・サクサクの食感を同時にお楽しみいただけます。



ベリープディング

3,500 円 / 12cm

赤ワイン、オレンジジュース、ラズベリー、赤スグリで作ったミックスベリーシロップにたっぷり漬けた自家製ブリオッシュ生地の中には、クレームブリュレとベリーフィリングをサンドし、フレッシュベリーを飾った色鮮やかなケーキ。トップにたくさんのベリーを飾り、クリスマスプレゼントのようにケーキにリボンをかけ、クリスマスらしさを演出しました。



ドームキャラメル

3,800 円 / 12cm

サブレ生地のにせたキャラメルムースの中に、アーモンドビスキュイ、クレームブリュレ、ラムレーズンを層にした濃厚な大人のムースケーキ。



フィオレンティーナ ナターレ アソート

6,000 円

4種のケーキをアソート。クリスマスパーティーなどにぴったりです。

(画像上から)

- ①マルキーズ: オレンジリキュールをアクセントにきかせた濃厚なチョコレートケーキ。
- ②マンゴートライフル ホワイトチョコレート(2ピース):
ホワイトチョコレートをコーティングしたゴーフレの中に、自家製ベリーシロップをしみ込ませたスポンジ生地、甘さ控えめの軽い生クリーム、マンゴーを層にした贅沢なケーキ。
- ③マンゴートライフル チョコレート(2ピース):
チョコレートをコーティングしたゴーフレの中に、自家製ベリーシロップをしみ込ませたスポンジ生地、甘さ控えめの軽い生クリーム、そしてマンゴーを層にした贅沢なケーキ。
- ④ショートケーキ: しっとりしたスポンジ生地にフレッシュのストロベリー、ブルーベリー、ラズベリー、そしてストロベリーリキュールでつくる自家製ベリーシロップをしみ込ませ、風味をプラス。自家製ベリーシロップの鮮やかなピンクと白のコントラストも美しいケーキです。軽い口当たりの生クリームは、ストロベリーの酸味を引き立たせます。



クリスマス ブレッド

販売期間 :2013年11月1日(金) ~12月25日(水)

シュトーレン

S 1,400円 / M 2,600円

ドイツの代表的なクリスマスブレッド。
ラム酒に3ヶ月ほど漬けたドライフルーツとナッツがふんだんに入ったリッチな味わい。

パネトーネ

S 1,100円 / M 2,000円

イタリア ミラノ地方の伝統的なクリスマスブレッド。
低温で長期熟成させてから、バターをたっぷり使ってしっとりと焼き上げました。
イタリア産のドライフルーツがふんだんに入った香り豊かなパネトーネ。
柔らかい口当たりと、ふんだんに練り込まれた香り高いドライフルーツ
(オレンジピール・レモンピール・レーズン)の酸味をお楽しみください。



クリスマス ハンパー

販売期間 :2013年11月15日(金) ※10周年特別ハンパーのみ12月16日(月) ~12月25日(水)

10周年特別ハンパー

80,000円 / 限定10台

10周年を記念したオリジナルのスペシャル5段ボックスに、
ホテル開業年である2003年ヴィンテージの
ドン・ペリニオンと5段全てに特製スイーツを詰め込んだ
ゴージャスなハンパー！

★ ピンクボックス

チョコレートキャラメル、クロッカナムンド、タラッリ、
ジンジャーショコラ、ココアギモーヴ、
ストロベリーアマンド、アマンドショコラ、
ストロベリーギモーヴ

★ ブルーボックス

マンゴーメレンゲ、グリュイエルチーズクッキー、
ライムメレンゲ、星型クッキー、
ハート型クッキー、シナモンパイ、ストロベリーメレンゲ、
ヒラギ型クッキー

★ グリーンボックス

ランゴショコラ、フィオレンティーナ ピスタチオ、フィオレンティーナ ヘーゼルナッツ、ロッキアルージュ

★ オレンジボックス

シュトーレン、マローネ、抹茶パウンド、フラゴーラ

★ パープルボックス

ドン・ペリニオン ヴィンテージ2003、ソシゾン、オリーブオイル、バルサミコ、ビーフジャーキー



ナターレハンパー

9,000円

シャンパンやワインにも合うスイーツをたくさん詰め合わせました。
白ワイン ハーフボトル、シュトーレン、クリスマスクッキー、
バナナ&チョコチップブラウニー、フィナンシェ5個、タラッリ、ミントギモーヴ、
ストロベリーアマンド



キッズハンパー

4,000 円 / 各種限定 20 個

3種類のクリスマスの靴下に、お子様が大好きな愛らしいデザインのお菓子を詰め合わせました。

クリスマスクッキー、ギモーヴ、ロリポップチョコレート2個、
トレファンキャンディ&チョコレート



バウムクーヘン&シュトーレンギフト

4,000 円

昔ながらの製法で一層一層丹念にふんわりと焼き上げた、深い味わいのバウムクーヘンとドイツの代表的なクリスマスブレッドを詰め合わせました。



チャリティー クリスマス ギフト

販売期間 :2013 年 11 月 15 日(金) ※10周年特別ハンパーのみ 12月16日(月) ~12月25日(水)

クリスマス “Share the Love” チャリティークッキー

600 円

“Kids Helping Kids”をスローガンに世界各地から子供地球基金に寄せられる子どもたちの絵が描かれたクッキー。売上の一部が子供地球基金に寄付されます。



“Share the Love” バロッコハンパー

20,000 円

グランド ハイアット 東京 ロゴの入ったカラフルな 3 段の木のボックスにハイアットオリジナルワインとスイーツ、そしてクリスマス チャリティークッキーをぎっしり詰め合わせました。売上の一部が子供地球基金に寄付されます。

★グリーンボックス

エゾーティコ、ミントメレンゲ、タラッリ、バニラクッキー、
ストロベリーアマンド、バナナ&チョコチップブラウニー、
フィナンシェ

★オレンジボックス

ワイン(ハイアットオリジナルワイン CANVAS 赤・白お好みでチョイス)、フィオレンティーナ アマンド

★イエローボックス

シュトーレン、フラゴレーラ、ライムメレンゲ、
ストロベリーメレンゲ、ストロベリーギモーヴ、
クリスマス チャリティークッキー



◆グランド ハイアット 東京 クリスマスチャリティー パートナー

「KIDS EARTH FUND(子供地球基金)」とは

1988年の創立以来、子供地球基金は、戦争や災害等で心にトラウマを抱える世界中の子どもたちと心のケアを目的とした絵を描くワークショップを行い、その絵に込められた子どもたちのメッセージを世界中に発信しています。また、その絵を様々なデザインに使用していただき、収益金を世界中の子どもたちに還元する“Kids Helping Kids 子どもたちが子どもたちを救う”活動を行うNPO法人です。また、子供地球基金は、東日本大震災直後から被災地へ出向き、アートワークショップの開催や支援物資、義援金の寄付など支援活動を続けています。



◆グランド ハイアット 東京の継続的な東北支援活動

グランド ハイアット 東京は、全世界の約450以上のハイアットが取り組んでいるCSR活動「ハイアット スライブ」の一環で、東日本大震災直後から継続的な支援活動を行っています。宿泊料金の一部を寄付する宿泊プランの販売、宴会利用の売上金の寄付、ハイアットオリジナル ワイン「キャンヴァス」のボトルワイン売上金の金額寄付、ホテル館内の募金箱設置、ホテルスタッフによる被災地でのボランティア活動等、被災地域に密着した継続的支援を目指しております。2013年9月現在、約4000万円の義援金を日本赤十字社はじめ、さまざまな団体を通じて、被災地支援のために寄付しました。

