

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

見た目も涼しげな“五感”で楽しむ人気のベリー又は新作7種が登場！ スイカやメロンなど旬のフレッシュフルーツを贅沢につかった夏季限定スイーツ

各レストランとコラボレーション！ 半熟卵丸々1個入りやエスカルゴ入り「カレーパン コレクション」は新作4種
クロワッサン生地をつかったサクサク食感の「夏野菜キッシュ」も

都会の喧騒にそびえた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：スティーブ デイワイヤ)は、“マンゴー”や“ピーチ”、“スイカ”や“メロン”など、夏を代表するフレッシュフルーツを贅沢につかった、この時期しか味わうことができない夏季限定スイーツを、2015年6月中旬より「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、ご用意いたします。

また、ベーカリー料理長を務める本田修一とグランド ハイアット 東京の各レストランがコラボレーションして作り上げたカレーパンは、新作4種を夏季限定で販売いたします。

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツ、焼きたてのパンなどを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」がお届けする、夏の新作コレクションをお楽しみください。



「フィオレンティーナ ペストリーブティック」が贈る、夏の新作コレクション

■フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリー ブティック)

■新作 7 種類！見た目も涼しげな「サマーベリーヌ コレクション」

毎年ご好評いただいているサマーベリーヌは、内容を一新し、新作 7 種を含む全 8 種類をご用意いたします。“マンゴー”や“ココナッツ”、“アナナス(パイナップル)”や“パッションフルーツ”など、夏に旬をむかえるフレッシュフルーツを贅沢につakai、色鮮やかに幾層にも重ねられたベリーヌは、見た目にも美しく涼しげで、多彩な味わいと食感をお楽しみいただけます。

グラスの中に凝縮された夏の味わいをご堪能ください。

販売期間：2015 年 6 月中旬 ～ 8 月下旬

営業時間：9:00 ～ 22:00

商品名 / 価格(税別)：

サマーベリーヌ コレクション(全 8 種類) 各 750 円

・ピーチと紅茶のベリーヌ ★新作

ピーチフレーバーの紅茶ムース、ピーチ、紅茶ゼリーを重ねたベリーヌ。ピーチティーの味わいがグラスにいっぱい詰まった夏を感じる一品です。



ピーチと紅茶のベリーヌ



バラとラズベリーのベリーヌ

・バラとラズベリーのベリーヌ ★新作

最下層にラズベリージャムを敷き詰め、バラフレーバーのムース、ラズベリーの果肉、色鮮やかなバラのゼリーを重ねたベリーヌ。バラの香りが口いっぱいに広がります。

・マンゴーとココナッツのベリーヌ ★新作

夏の定番マンゴーのスライスをふんだんに敷き詰め、杏仁風味のココナッツムースを重ねたベリーヌ。果肉が柔らかく、甘味が強いマンゴーとココナッツムースの相性は抜群です。



マンゴーとココナッツのベリーヌ



ライムとレモングラスのベリーヌ

・ライムとレモングラスのベリーヌ ★新作

香り豊かなレモングラスのムースと甘いメロン、爽やかな酸味のライムゼリーを重ねたベリーヌ。スライスしたライムもアクセントとなり、夏の時期にぴったりな清涼感溢れる一品です。

・アナナスとパッションフルーツのベリーヌ ★新作

アナナス(パイナップル)とタヒチバニラのムース、パッションフルーツのベリーヌ。スライスされたアナナスをはじめトロピカルフルーツが夏らしさを一層と引き立てます。フルーツの甘酸っぱさとバニラムースの甘みのハーモニーが楽しめます。



アナナスとパッションフルーツのベリーヌ



キャラメルとラムレーズンのトライフル

・キャラメルとラムレーズンのトライフル ★新作

生クリームとキャラメルクリーム、ラムレーズン、ラスク、アーモンドスライス、塩キャラメルソースを重ねたトライフル。ラムレーズンやラスクなど多彩な食感と豊かな香りが楽しめる大人の味。

・ブドウと白ワインのベリーヌ ★新作

白ワインのムース、ブドウ、アイスワインのゼリーを重ね、ブドウ由来の食材でまとめられたベリーヌ。ブドウの上品な甘みと酸味、ワインの風味が絶妙な大人の味わいのスイーツ。



ブドウと白ワインのベリーヌ



ピーチとスプマンテのベリーヌ

・ピーチとスプマンテのベリーヌ

爽やかなスプマンテのゼリーとピーチを重ねた、毎年大人気のベリーヌ。最下層に敷き詰められたラズベリーのジュレがアクセントです。あめ細工のトッピングで、違った味わいをお楽しみいただけます。

◆サマーギフトにもおススメな上質な「涼」を感じていただけるサマーベリーヌ

涼、美、味の三拍子が揃ったサマーベリーヌ。暑い夏にひとときの上質な「涼」を感じていただけるコレクションです。透明のグラスの中に旬のフレッシュフルーツをつかって表現された世界を、五感でお楽しみください。見た目にも美しく涼しげなので、サマーギフトにもオススメです。

■ジューシーな果汁の味わいが口いっぱい広がる「サマーフルーツ コレクション」

フレッシュフルーツを主役にしたケーキは、ジューシーな果汁の味わいが口いっぱい広がる贅沢なスイーツです。「スイカショートケーキ」、「メロンのショートケーキ」、「ハイビスカスのパウンドケーキ」の全3種をご用意いたします。

販売期間：2015年6月中旬～8月下旬

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

サマーフルーツ コレクション(全3種類)

・**スイカのショートケーキ 700円(ピース)**

夏のフルーツの代表格とも言えるスイカをつかったショートケーキ。この時期しか味わうことができない瑞々しい旬のスイカと生クリーム、スポンジの絶妙なハーモニーが夏の訪れを感じさせてくれる一品です。

・**メロンのショートケーキ 700円(ピース) / 2,900円(ホール 12cm)**

色鮮やかな赤肉と青肉の2種類のメロンをつかい、それぞれの濃厚な味わいと甘みが楽しめる贅沢なショートケーキ。厚めにスライスしたメロンを生クリームとスポンジで挟んでいます。サイズは、ピースとホール(12cm)をご用意しています。

・**ハイビスカスのパウンドケーキ 2,400円**

ハイビスカスオイル入りのパートドフリュイ(フルーツゼリー)がはいった、夏季限定のトロピカルなパウンドケーキ。甘くさわやかな夏の風味をお楽しみいただけます。トップにあしらったピンクのクランブルにもハイビスカスオイルで風味付けをしています。

■すべてハンドメイドで作り上げる「アイシング クッキー」

焼き上げからデコレーションまで一つ一つハンドメイドで作り上げる、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」オリジナルの「アイシング クッキー」をイルカ、スイカ、クラゲ、ハイビスカスなど、夏らしさ満載のモチーフばかり全8種類をご用意いたします。

販売期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・**アイシング クッキー(全8種類) 各800円(1個)**

※大きさ：10cm前後(種類によって異なります)

■毎年大好評！各レストランとコラボレーションした「カレーパン コレクション」

ベーカリー料理長を務める本田修一とグランド ハイアット 東京の各レストランがコラボレーションして作り上げる人気の「カレーパン コレクション」。今年は新作4種をご用意いたします。グランド ハイアット 東京を代表する一流シェフ同士の味の共演をお楽しみください。

販売期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月) ※1ヵ月に2種類ずつ販売

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

カレーパン コレクション(全4種類)

・**フィオレンティーナのビーフカレーパン 300円 ★新作**

販売期間：7月

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」とのコラボレーションカレーパン。

オリジナルビーフカレーをピザ生地に包み揚げました。



スイカのショートケーキ



メロンのショートケーキ



ハイビスカスのパウンドケーキ



アイシング クッキー



ビーフカレーパン

・フレンチ キッチンのエスカルゴカレーパン 380円 ★新作

販売期間：7月

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」とのコラボレーションカレーパン。

フランス料理の代表的な食材“エスカルゴ”が入ったユニークなメニューです。パンの形状も巻き型に仕上げ、エスカルゴをイメージしています。



エスカルゴカレーパン

・けやき坂の和牛カレーパン 380円 ★新作

販売期間：8月

産地を厳選し、旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」とのコラボレーションカレーパン。

和牛をつかったけやき坂シェフによるオリジナルカレーをソフトロールの生地に包み焼き上げた贅沢なメニューです。



和牛カレーパン

・半熟卵のスパイシーカレーパン 300円 ★新作

販売期間：8月

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」オリジナルの夏季限定カレーパン。半熟卵とスパイシーカレーをミルクロールの生地で包み揚げた、食べ応えがあり、見た目のインパクトも抜群のメニューです。



半熟卵のスパイシーカレーパン

■クロワッサンの生地を使用！ 新食感の「夏野菜のキッシュ」

“ズッキーニ”や“赤パプリカ”など夏野菜をふんだんにつかった夏季限定のキッシュを2種類ご用意いたします。クロワッサンの生地をつかったサクサクの食感が新しい、今までにないキッシュです。

販売期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月) ※1カ月に1種類ずつ販売
営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・夏野菜のキッシュ 600円 ★新作

販売期間：7月

ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、セミドライトマト、グリュイエールチーズをつかった夏野菜たっぷりの夏季限定オリジナルキッシュ。



夏野菜のキッシュ

・夏野菜、ポルチーニ、2種類のチーズのキッシュ 800円 ★新作

販売期間：8月

ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、オニオン、ガーリック、ポルチーニ、ブリードモー、グリュイエールチーズをつかった香り豊かな夏季限定オリジナルキッシュ。お召し上がりの際、160℃のオーブンで7分程度温めていただくと、キッシュの中央にいはったブリードモーが溶け出し、チーズの香りをさらにお楽しみいただけます。



夏野菜、ポルチーニ、
2種類のチーズのキッシュ

※商品の配送は承っておりません。

※フルーツの入荷によっては発売日が前後する可能性があります。

店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(直通)

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 1F ロビーフロア

※食材や産地、内容は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。