

～ グランド ハイアット 東京 2015 Autumn ～

洋梨・栗・さつま芋・リンゴなど秋の味覚のオータム スイーツ&ブレッド 和栗やフランス産栗をつかった4種類のモンブラン 安納芋の絶品ブレッドや栗ドーナッツなど新作9種を含む全17種類

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、実りの秋にふさわしい旬の栗や洋梨、リンゴなどをつかった、この時期にしか味わうことができないスイーツやブレッドを、2015年9月1日(火)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。

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、秋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、秋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)

■ 4種のモンブランをはじめ、洋梨、リンゴ、かぼちゃなど秋の食材をつかった新作スイーツ登場

爽やかな秋に一番の旬を迎える食材をつかった、新作7種類を含む13種類のスイーツが期間限定で登場します。人気の「モンテビアンコ(モンブラン)」は、今年は、栗の産地や調理方法を変えることで、色も味も異なる4種類をご用意します。また、洋梨を贅沢につかった「ポワール ムースリーヌ」や、定番人気商品の「スフォリアテッレ」のオレンジピールの代わりに洋梨をつかった「キャラメル ポワール スフォリアテッレ」など、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるスイーツの数々を揃えます。

販売期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・モンテビアンコ ルーチェ 580円 ★新作

栗の甘露煮をペーストにし、昔ながらの素朴な味わいのマロンクリームに仕上げました。

・モンテビアンコ クラシコ 580円 ★新作

フランス産のマロンペーストをつかった、甘さの中にも濃厚でこくのある味わい。ラム酒の香りが漂う大人のモンブラン。

・モンテビアンコ フレスコ 650円 ※9月中旬～発売

フレッシュの栗を煮るところから作り始める自家製マロンクリームは、栗本来の味をお楽しみいただけます。

・モンテビアンコ ジャポネーゼ 580円

甘さ控えめの和栗のペーストをつかったマロンクリームはさっぱりとした味わいです。

・シャルロット オ マロン ★新作

600円 / 直径 6cm 3,800円 / 直径 12cm

バニラムースの上に和栗のマロンクリームをたっぷりと絞り、周りにビスキュイをあしらった、上品な味わいのケーキ。ホールもご用意しております。

・ポワール ムースリーヌ 700円 ★新作

たっぷりの洋梨のコンポートと、カスタードクリームとバターを合わせた濃厚なクリームのハーモニーをお楽しみください。

・キャラメル ポワール スフォリアテッレ 550円 ★新作

期間限定のスフォリアテッレの中には、キャラメルでソテーしたダイス状の洋梨がたっぷり入っています。

・ベリーヌ オ ポム 700円 ★新作

フレッシュ、コンポート、ゼリー、ムース、ジャムなど、様々なリンゴの味わいを1つのグラスでお楽しみいただけます。

・アップル タルト 580円

たっぷりつかった色鮮やかな紅玉の酸味とアーモンドクリームの甘みがバランスよく味わえるタルト。

・ショーゾン オ ポム 600円

りんごをじっくりとコンポートし、バターたっぷりのパイ生地を包んで焼き上げたパイ菓子。「ショーゾン」とはフランス語で「草履」という意味で、形が草履のような点から名前がつけられています。



モンテビアンコ ルーチェ



モンテビアンコ クラシコ



モンテビアンコ フレスコ



モンテビアンコ ジャポネーゼ



シャルロット オ マロン



ポワール ムースリーヌ



キャラメル ポワール
スフォリアテッレ



ベリーヌ オ ポム



アップル タルト



ショーゾン オ ポム

・プティ ベリーヌ 5種1セット 1,980円 ★新作

5種類の小さなベリーヌが詰め合わせで一箱に。ギフトにぴったりです。



プティベリーヌ

- キャラメルポワール

塩キャラメルソース、キャラメルムース、洋梨のソテーが層になったベリーヌ。

- ベリーヌ オ ポム

フレッシュ、コンポート、ゼリー、ムース、ジャムなど、様々なリンゴの味わいを1つのグラスでお楽しみいただけます。

- ブドウのベリーヌ

ピスタチオムース、グレープのゼリー、マスカットのゼリー、フレッシュなブドウが層になっているブドウ尽くしのベリーヌ。

- 栗のベリーヌ

和栗をつかったマロンクリームとヘーゼルナッツのメレンゲの相性が絶妙なベリーヌです。

- カボチャのベリーヌ

カボチャのクリーム、生クリーム、ライスクリスピーが層になっています。

・オートム クッキー 700円

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る、アイシングクッキー。リンゴや洋梨、栗やきのこなどの秋の味覚を模ったクッキーをご用意します。



オートム クッキー

・アップル ジャム 1,350円

リンゴがゴロゴロと入った、バニラビーンズとシナモンがアクセントの、手作りのホームメイドジャム。



アップル ジャム

■秋の味覚をのせて焼き上げた絶品ブレッド

安納芋をたっぷりつかった「パタータ フォルマッジョ」や栗をつかったドーナツ「ボンボローネ デ ラ カスターニャ」など、秋が旬の食材を惜しみなくつかったブレッドを期間限定でご用意します。

販売期間：2015年9月1日(火)～10月31日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・パタータ フォルマッジョ 310円

スイートポテト、クリームチーズ、そしてたっぷりの安納芋をデニッシュ生地のにせて焼き上げました。



パタータ フォルマッジョ

・ボンボローネ デ ラ カスターニャ 160円 ★新作

マロンペースト、マロンデセール、マスカルポーネチーズ、クルミを入れて、ふわふわのミルクロールで丸くつつんで揚げたドーナツ。



ボンボローネ デ ラ カスターニャ

・フォカッチャ アウトウンノ 350円

秋の味覚を代表するマイタケ、きたあかり、ソーセージをのせたフォカッチャ。



フォカッチャ アウトウンノ

・安納芋といちじくのカンパーニュ 1/2サイズ 350円★新作

セミドライいちじくと甘さが濃縮された安納芋をたっぷり入れたカンパーニュ。



安納芋といちじくのカンパーニュ

※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