

～ グランド ハイアット 東京 2016 Autumn ～

栗や洋梨、かぼちゃなど！秋の食材やハロウィンを楽しむスイーツが登場 秋を愉しむ風味豊かなスイーツ&ブレッド 虹のようにカラフルなロールケーキ&きのこをつかったブレッドも！

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 ディワイヤ)は、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2016年9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。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スイーツや、見た目も楽しいカラフルなロールケーキやハロウィン限定スイーツ、旬のきのこやマロンをたっぷりつけたブレッドをお楽しみください。



旬のりんごや栗をつかった秋限定スイーツ



ハロウィンスイーツ



リンゴとルバーブのジャム



きのこや栗をつかったブレッド

※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。

■ 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)

■ 栗や洋梨、リンゴなど秋が旬の果物をつかった風味豊かな期間限定スイーツ

世界の洋菓子大会で優勝、受賞した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」では、フレッシュな栗のクリームをつかった「フレッシュマロンのエクレア」、マーブル柄の「洋梨とキャラメルのがトー」、ラムレーズン風味に仕上げた「がトーバスク」、甘さと酸味のバランスが絶妙な「リンゴとルバーブのジャム」など、実りの秋をスイーツでお楽しみいただけます。さらに、今年は見ただ目にも楽しいカラフルなロールケーキも新登場いたします。

販売期間：2016年9月中旬～10月31日(月)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・フレッシュマロンのエクレア 2,000円 ★新作

人気のロングエクレアに、フレッシュな栗からつくる自家製クリームを贅沢につかった秋限定のマロンエクレアが登場。刻んだ栗をクリームに入れることにより、食感もお楽しみいただけます。トッピングの細かいクランブルもアクセントに。

※サイズ：27cm



フレッシュマロンのエクレア

・洋梨とキャラメルのがトー 680円 ★新作

国産洋梨をつかったキャラメル風味のムースケーキ。表面はマーブル柄に仕上げ、周囲はチョコレートでデコレーション。ムースとキャラメリゼされた洋梨が入っており、香ばしい香りと甘みが口に広がります。

※サイズ：6cm



洋梨とキャラメルのがトー

・がトーバスク 500円 ★新作

ソフトタイプのクッキー生地にカスタードクリームを入れて焼き上げたフランス・バスク地方の伝統的焼菓子「がトーバスク」。甘さを控えたカスタードクリームにラムに漬けたレーズンを加え、大人の味に仕上げました。

※サイズ：7cm



がトーバスク

・リンゴとルバーブのジャム 1,400円 ★新作

リンゴの甘さとルバーブの酸味を効かせた手作りのホームメイドジャム。パンでいただくほか、ヨーグルトやバニラアイスなどのソースとしてもおすすめです。



リンゴとルバーブのジャム

・カラフルロールケーキ 1,800円 ★新作

生クリームをロールケーキをカラフルに色づけしたチョコレートで巻き、ボタン型のチョコレートをトッピングして可愛らしく仕上げた、見た目にも楽しいスイーツです。

※サイズ：27cm



カラフルロールケーキ

・ショーゾン オ ボム 600円

シナモンとともにソテーしたリンゴをパイ生地で包んで焼き上げます。アップルパイよりパイの生地が多いので、よりサクサクとした食感をお楽しみいただけます。「ショーゾン」とはフランス語で「スリッパ」という意味で、スリッパのような形からこの名がついています。



ショーゾン オ ボム

・オータム クッキー 800円

焼き上げからデコレーションまで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」。リンゴや洋梨、栗やきのこなど代表的な秋の食材をモチーフにしたクッキーをご用意します。



オータム クッキー

■秋が旬の素材をつかったホテルメイドの本格ブレッド

国産きのこを贅沢にのせて焼き上げた期間限定のブレッドを2種ご用意します。

販売期間：2016年9月中旬～10月31日(月)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・マロンクリームブレッド 600円

栗をイメージして焼き上げたパンに、マロンペースト、生クリーム、カスタードを合わせたクリームをたっぷりいれました。食感のアクセントにココナッツをまぶし、渋皮甘露煮をトッピング。上品な栗の甘みを食感とともに楽しみいただけます。



マロンクリームブレッド

・きのこのフォカッチャ 450円

秋の味覚、きのこをふんだんに使ったフォカッチャ。ガーリックオイルやブラックペッパーとともに炒めたシメジ、マイタケ、エリンギを、程よい酸味のバルサミコ酢とオリーブオイルで和えた具材を使用しています。粒マスタードとマヨネーズを合わせたソースで味付けし、グリュイエールチーズとパルメザンチーズをトッピング。きのこの香りを存分にお楽しみいただける一品です。



きのこのフォカッチャ

■キュートなハロウィンデザイン！パーティーギフトにもおススメの限定スイーツ

かぼちゃやコウモリ、オバケなどの可愛いモチーフでハロウィン気分を盛り上げる、パーティーギフトにもぴったりの限定スイーツをご用意いたします。

販売期間：2016年10月1日(土)～10月31日(月)

営業時間：9:00～22:00

・ジャック オ ランタン 4,000円(1個)

チョコレートでできたかぼちゃのジャック オ ランタンの中に、キャンディーなどのお菓子を詰め込みました。今年はギフト用にソフトケースに入れてご用意します。

※サイズ：14～15cm



ジャック オ ランタン

・パンプキン パリプレスト 670円、3,800円 ★新作

自転車の車輪の形のようにリング状に焼き上げる「パリプレスト」。今年はハロウィン限定バージョンとして、パンプキンに見立てたサクサクの生地で、パンプキン、ピスタチオ、カスタードの3種のクリームを挟みました。中央には、マジパンでつくった小さな「かぼちゃ」を添えた可愛いスイーツです。

※サイズ：直径6cm、直径12cm



パンプキン パリプレスト

・パンプキンロールケーキ 2,000円 ★新作

フレッシュなパンプキンでつくったクリームを、パンプキンパウダーを練りこんだ生地で包んだロールケーキです。表面にはパンプキンクリームをトッピングし、コウモリ型のチョコレートを飾りつけた、ハロウィンを盛り上げるスイーツです。

※サイズ：27cm



パンプキンロールケーキ

・ハロウィン クッキー 650円～800円(1個)

オバケやコウモリなど、ハロウィンをモチーフにしたものをご用意いたします。大きさは、幅10cm前後で、種類によって異なります。

※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



ハロウィン クッキー

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