

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

紅葉をイメージした秋バージョンのモザイクケーキ&5種類の新作のマロンスイーツ！ 洋梨やかぼちゃ、メープルなど秋を楽しむ新作スイーツやハロウィンアイテムも

生地を鉄板で焼いてつくる鉄板焼レストランのユニークな栗入りどら焼きも新登場！

- ◆フイレンティナ パスティーテック： マロンのシュークリームが新登場！ 栗の魅力たっぷりの見た目も美しい期間限定スイーツ
栗、リンゴ、洋梨など8種類の味が楽しめる！ 紅葉をイメージした秋のモザイクケーキ新登場
メープルラスクがアクセント！ 甘い香りと風味が広がるホテルメイドのメープルパウンドケーキ
6層の味わいが楽しめる！ 洋梨とキャラメルのみース
パーティーギフトにもオススメ！ キュートなデザインのハロウィン限定スイーツ
- ◆けやき坂： 生地を焼くところから鉄板の上でつくる！ 栗がまるごと入った鉄板焼レストランの新作どら焼き

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、栗や洋梨、かぼちゃ、リンゴなど、この時期にしか味わうことができない新作スイーツや、可愛らしいハロウィンモチーフのスイーツをご用意いたします。実りの秋にふさわしい旬の素材を存分につかった味わい深いスイーツをぜひご堪能ください。



栗をつかった秋の新作ケーキ



オータム モザイクケーキ



メープルパウンドケーキ



洋梨とキャラメルのみース



栗どら焼き

※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)

■ 期間限定フレッシュな栗をつかったシュークリームが新登場！ 栗の魅力たっぷりの見た目も美しいスイーツ

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、栗のシュークリームや、ロールケーキをベースに栗のクリームをデコレーションしたケーキ、マロンのカヌレなど、栗の魅力がたくさん詰まったケーキをご用意いたします。見た目も美しい期間限定スイーツで、実りの秋をご堪能ください。

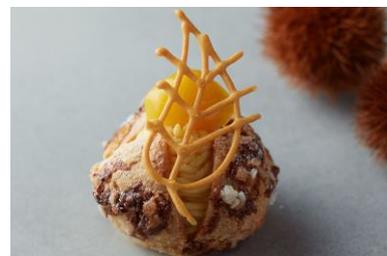
販売期間： 栗が入荷次第 ～ 10月31日(火)

営業時間： 9:00 ～ 22:00 ※10月1日よりケーキ・タルトの販売は10:00 ～

商品名 / 価格(税別)：

・シュー オ マロン 600円 (ピース) ★新作

甘さ控えめのカスタードクリームとフレッシュな栗からつくるクリームをたっぷり詰め、つややかな栗を飾りつけたシュークリームが新登場。シュー生地をパイ生地で覆った生地にはあられ糖とヘーゼルナッツ、葉をイメージした飾りをトッピングしました。サクッとした食感とマロンのしっとりとした味わいをお楽しみいただけます。



シュー オ マロン



ルレ オ マロン

・ルレ オ マロン 600円 (ピース) ★新作

カスタードクリームと栗のクリームのロールケーキの上に、国産のフレッシュな栗をコンポートしてつくる栗のクリームをデコレーションした和栗の風味豊かなケーキです。



モンテピアンコ フレスコ

・モンテピアンコ フレスコ 700円 (ピース) ★新作

フレッシュな栗を煮るところからつくり始める、毎年人気の季節限定モンブランをリニューアル。ヘーゼルナッツのメレンゲの上に、刻んだ栗をあわせたバニラムースとマロンクリームをたっぷりのせました。栗本来の味をお楽しみいただけます。



モンテピアンコ ジャポネーゼ

・モンテピアンコ ジャポネーゼ 650円 (ピース) ★新作

和栗をつかったモンブラン。ヘーゼルナッツのメレンゲを土台に、刻んだ栗をあわせたバニラムースとマロンクリームをたっぷりのせ甘さ控えめに仕上げました。ムースに入った刻んだ栗の食感もお楽しみいただけます。

・カヌレ オ マロン 400円 (1個) ★新作

外側はカリカリ、中はもっちりとした食感のフランス・ボルドー地方の伝統菓子、カヌレにマロンを合わせた秋の新作です。ラム酒を加えたカスタードクリームに、マロンパウダーと小麦粉の代わりに米粉を混ぜ合わせて焼き上げ、しっとり口どけ良くお召し上がりいただけます。蜜蝋の深みのある味わいと栗の絶妙な味わいをお楽しみください。



カヌレ オ マロン

■栗、リンゴ、洋梨など 8 種類の味が楽しめる！ 紅葉をイメージした秋のモザイクケーキ新登場

数種類の四角いミニムースケーキをモザイク柄に組み合わせた人気のモザイクケーキ。秋の素材をふんだんに使った秋バージョンはオレンジ、黄色、キャメル色など、紅葉をイメージしたカラーに仕上げました。3cm 四方のムースケーキは、栗、リンゴ、洋梨、キャラメル、オレンジ、ヘーゼルナッツ、コーヒー、バナナの 8 種類で、それぞれの味をお楽しみいただけるのはもちろん、大人をイメージしたシックな色合いで、五感で秋を感じていただける一品です。

販売期間： 2017 年 10 月 1 日(日)～ 12 月 31 日(日)
営業時間： 9:00 ～ 22:00 ※10 月 1 日よりケーキ・タルトの販売は 10:00 ～

商品名 / 価格(税別)：

・オートム モザイクケーキ 12cm×12cm 5,000 円 ★新作



オートム モザイクケーキ

■メープル風味のラスクがアクセント！ 甘い香りとうま味が広がるホテルメイドのパウンドケーキ

ホテルメイドのパウンドケーキに、秋限定のメープルが新登場。くるみ、レーズン、洋梨、ピーカンナッツ、ヘーゼルナッツと、メープルシュガーをあわせて焼き上げたメープルの香り高いパウンドケーキです。パウンドケーキの上には、ホテルメイドのパン・ド・ミにバターとメープルシュガーをあわせたラスクをトッピング。ラスクのサクサクとした食感がアクセントになります。口に入れた瞬間に広がるメープルの甘い香りを存分にお楽しみください。

販売期間： 2017 年 9 月 1 日(金)～ 10 月 31 日(火)
営業時間： 9:00 ～ 22:00 ※10 月 1 日よりケーキ・タルトの販売は 10:00 ～

商品名 / 価格(税別)：

・メープルパウンドケーキ 2,500 円 ★新作



メープルパウンドケーキ

■6 層の味わいが楽しめる！ 洋梨とキャラメルのムース

洋梨とキャラメルをつかったムースは、洋梨のジュレ、キャラメルとトンカ豆のブリュレ、ビスキュイ、キャラメルとチョコのムース、ナッツ、ビスキュイの 6 層の味わいをお楽しみいただけます。ムースの柔らかさとビスキュイやナッツの歯ごたえに加え、ムースの周りに飾りつけた、チョコレートでコーティングしたクッキーのサクサク感が重なり、様々な食感や風味をご堪能いただけます。

販売期間： 2017 年 9 月中旬 ～ 10 月 31 日(火)
営業時間： 9:00 ～ 22:00 ※10 月 1 日よりケーキ・タルトの販売は 10:00 ～

商品名 / 価格(税別)：

・洋梨とキャラメルのムース ピース 700 円 / ホール 3,900 円 ★新作

※サイズ：ピース直径 6cm、ホール直径 12cm



洋梨とキャラメルのムース



カットしたイメージ

■パーティーギフトにもオススメ！キュートなデザインのハロウィン限定スイーツ

かぼちゃやコウモリ、オバケなど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：2017年9月中旬～10月31日(火)

営業時間：9:00～22:00 ※10月1日よりケーキ・タルトの販売は10:00～

商品名 / 価格(税別)：

・パンプキンロールケーキ 2,200円

北海道産の糖度の高いパンプキンのダイスカットや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とパンプキンシードを飾りつけた、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 850円 (1枚)

オバケやコウモリなど、ハロウィンをモチーフにしたアイシングクッキーです。

※大きさ：10cm前後(種類によって異なります)



ハロウィンクッキー

・ハロウィンクッキー アソート(4個セット) 1,200円

黒猫や小さなオバケなどハロウィンモチーフのミニクッキーのアソート。

※大きさ：6cm前後(種類によって異なります)



ハロウィンクッキー アソート

※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

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■生地を焼くところから鉄板の上でつくる！栗がまるごと入った鉄板焼きレストランのどら焼き

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」では、人気デザートのだら焼きに、秋の旬の素材の国産栗をつかった新作をご用意いたします。北海道産の小豆をつかったつぶ餡とし餡に生クリームを混ぜ、国産の栗をまるごと1個加えて、黒糖入りの生地です。ペストリーチーム自家製の、抹茶の砂糖菓子を添えた抹茶アイスとともに楽しみいただけます。生地を焼くところから鉄板の上でつくりあげる、けやき坂ならではのユニークなどら焼きをぜひご堪能ください。

提供期間：2017年10月1日(日)～11月30日(木)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

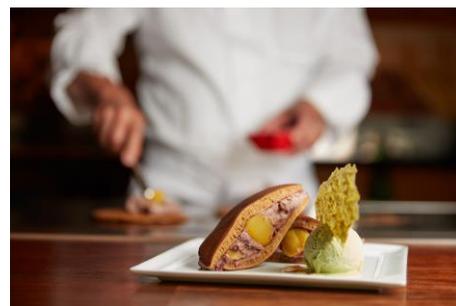
ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・栗どら焼き 1,600円

※大きさ：13cm前後

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。



栗どら焼き

店舗情報：「けやき坂」03-4333-8782(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 4階