

～ グランド ハイアット 東京 2018 Winter ～

メッセージを入れられる“世界でひとつだけ”のチョコレートやアイシングクッキー 苺とチョコレートのソースがとろけだすデザートピッツアやチョコレートラヴィオリなど バレンタインとホワイトデーに華をそえるスイーツ&スペシャルメニュー

- ◆フィオレンティーナ ペストリーブティック : メッセージ入りバトンショコラやボンボンショコラ、キュートなロipopなどバレンタインスイーツに新作登場！
世界にひとつだけのホワイトデースイーツ！ メッセージを入れられるバトンショコラやハート型アイシングクッキー新登場
- ◆フィオレンティーナ : ローズhipを練りこんだラヴィオリでチョコレートを包んだ、新感覚のデザートパスタ
苺ソースとチョコレート、マスカルポーネが“とろっと”とろけるデザートピッツア、カルツォーネ
- ◆フレンチ キッチン : 大人のバレンタインを演出！ラグジュアリーな空間で楽しむバレンタインスペシャルディナー
- ◆マデュロ : フランス産プレミアムチョコレートでつくる上質な大人の香り漂うバレンタインカクテル
- ◆オーク ドア バー : 白い薔薇をイメージしたホワイトカクテルに真っ赤なハートを浮かべたロマンティックなホワイトデーカクテル

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、大切な方との特別な日“バレンタイン&ホワイトデー”のためのスイーツや、スペシャルディナー、カクテルを2018年2月1日(木)より<ホワイトデーは3月1日(木)より>各レストランで展開いたします。



バレンタイン スイーツ



ホワイトデー スイーツ



チョコレート ラヴィオリ



バレンタインディナー

※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)

■オリジナルメッセージが入られるバトンショコラや美しいボンボンショコラ、ロリポップなど新作バレンタインスイーツ！

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」では、新作4種を含む7種のバレンタインスイーツをご用意いたします。メッセージが入られるバトンショコラの新作やボンボンショコラ、遊び心のあるキュートなロリポップなど、バレンタインの贈り物にぴったりです。

販売期間： 2018年2月1日(木)～14日(水)

営業時間： 9:00～22:00 ※ケーキ・タルトの販売は10:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・バトンショコラ 16cm 2種各 2,000円 ★新作

シェフ特製のバトン(棒)状のショコラが登場。今年は上質なスイートチョコレートとミルクチョコレートの2種類をご用意します。お好きなメッセージを入れていただけます。世界に一つのオリジナルチョコレートです。 **※オンライン予約限定商品**

※2018年1月22日(月) 11:00よりオンライン予約受付開始

※受け取り希望日の5日以上前までの予約が必要です

※約20文字までご希望のメッセージを入れられます

※各100個限定。なくなり次第終了とさせていただきます

・ボンボンショコラ 1,200円 ★新作

フランボワーズとレモンの風味が香るフラワーのデザインをあしらったショコラと、パンプルムース入りのコーヒー味の2種類入りのボンボンショコラ。

・ガトーショコラ 12cm 2,000円 ★新作

しっとり濃厚なクラシックガトーショコラ。日持ちのする焼き菓子です。贈り物にもふさわしいシルバーの缶に入れてをご用意します。

・ロリポップ 1個 500円 ★新作

ハートや星型、犬の肉球を模った、遊び心のあるキュートなロリポップ。1本からご用意します。

・ショコラ コスモス 3,000円 (1個 / 3色)

宇宙(コスモス)の惑星をイメージさせるシックな雰囲気の中、ボンボンショコラやハート型のチョコレート、ライスクリスピーが入っています。サプライズ感のある大人のためのバレンタインスイーツです。

・オレンジェット 1,500円

オレンジピールにチョコレートをコーティングしたオレンジェット。フランス産のほろ苦くジューシーなオレンジと、カカオ本来のアロマが香る厳選されたチョコレートの絶妙なバランスをお楽しみください。

・ヘーゼルナッツショコラ 1,500円

イタリア産の香ばしい大粒のヘーゼルナッツをチョコレートでコーティング。厳選された香り高いヘーゼルナッツの食感が楽しい贅沢な一品です。



バトンショコラ(バレンタインバージョン)



ボンボンショコラ



ガトーショコラ



ロリポップ



ショコラ コスモス



オレンジェット



ヘーゼルナッツショコラ

■世界にひとつだけのホワイトデースイーツ！ メッセージを入れられるバトンショコラやハート型アイシングクッキー新登場

新作4種を含む計6種のホワイトデースイーツをご用意いたします。今年はメッセージ入りバトンショコラにホワイトデーバージョンが初登場。メッセージ入りハート型アイシングクッキーやエディブルフラワーを添えたボックス入りハートクッキーなど、ホワイトデーにぴったりの華やかなスイーツをご用意いたしました。

販売期間： 2018年3月1日(木)～14日(水)

営業時間： 9:00～22:00 ※ケーキ・タルトの販売は10:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・**バトンショコラ 16cm 2種各 2,000円 ★新作**

シェフ特製のバトン(棒)状のショコラのホワイトデーバージョンは、ホワイトチョコレートとストロベリーチョコレートの2種類をご用意。お好きなメッセージを入れていただける世界に一つのホワイトデースイーツです。※オンライン予約限定商品

※2018年2月19日(月) 11:00よりオンライン予約受付開始

※受け取り希望日の5日以上前までの予約が必要です

※約20文字までご希望のメッセージを入れられます

※各100個限定。なくなり次第終了とさせていただきます



バトンショコラ(ホワイトデーバージョン)

・**メッセージ入りアイシングクッキー 約9cm 1,000円 ★新作**

可愛いハート型のバニラ風味のアイシングクッキーに、アラザンやエディブルフラワーで華やかにデコレーション。お好きなメッセージを入れられる、世界に一つのオリジナルクッキーです。(※オンライン予約限定商品)。また、予約限定とは別に、店頭では「THANK YOU」や「WITH LOVE」などのメッセージ入りもご用意いたします。

※2018年2月19日(月) 11:00よりオンライン予約受付開始

※受け取り希望日の5日以上前までの予約が必要です

※約15文字までご希望のメッセージを入れられます



メッセージ入りアイシングクッキー

・**ハートクッキー 約4cm 3枚入り 900円 ★新作**

約4cm、一口サイズのハート型のアイシングクッキーにエディブルフラワーの花びらを添えたかわいらしいクッキーです。3枚入りでのご用意いたします。



ハートクッキー

・**ホワイトデーアソートスイーツ 2,500円 ★新作**

カラフルなドラジェ、苺とローズのギモーブ、大小2種類のアイシングクッキーをシルバーの缶に詰め合わせた、華やかなホワイトデーアソート。



ホワイトデーアソートスイーツ

・**レモンジェット 1,500円**

レモンピールを、砕いたアーモンドとホワイトチョコレートでコーティング。フランス産の香り高いレモンとホワイトチョコレートの絶妙なバランスに、アーモンドの食感がアクセントになっています。



レモンジェット

・**ヘーゼルナッツホワイトショコラ 1,500円**

イタリア産の香ばしい大粒のヘーゼルナッツをホワイトチョコレートでコーティング。厳選された香り高いヘーゼルナッツの食感が楽しい贅沢な一品です。



ヘーゼルナッツホワイトショコラ

※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 1階 ロビーフロア

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ 苺のチョコレートソースがとろけるカルツォーネやラヴィオリでチョコレートを包んだ新感覚デザート!

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」では、苺ソースやホワイトチョコレートで包んで焼き上げる温かいカルツォーネとイタリア料理で定番のラヴィオリを苺のスープで楽しむ2種類の新作デザートをご用意いたします。

提供期間: 2018年1月10日(水) ~ 2月28日(水)

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ストロベリーカルツォーネ 2,000円 ★新メニュー

苺をはじめ、ホワイトチョコレートやマスカルポーネ、ラズベリーピューレなどを包んで焼いたカルツォーネ。ナイフを入れると、苺やホワイトチョコレートソースが“とろっと”とろけ出ます。添えられた自家製ピスタチオアイスを混ぜて“あったかつめたい”スイーツとしてもお楽しみいただけます。



ストロベリーカルツォーネ

提供期間: 2018年2月1日(木) ~ 3月31日(土)

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・チョコレート ラヴィオリ 1,800円 ★新メニュー

ローズヒップを練りこんだパスタ生地でチョコレートを包んだラヴィオリを、苺のスープに浮かべました。ストロベリー味の砂糖菓子を添えた自家製バニラアイスとともに、新感覚のデザートパスタをお楽しみください。



チョコレート ラヴィオリ

■ バレンタインにもぴったりな人気定番の冬のあったかチョコレートデザート

バレンタインにもぴったりな人気のチョコレートデザート、フォンダンショコラをご用意しております。しっとりと焼き上げた生地から、ビターで濃厚なあたたかいチョコレートソースがとろりと溢れる甘さ控えめのチョコレートデザートは、コーヒーや紅茶はもちろん、スパマンテとあわせても大人の味わいをお楽しみいただけます。

提供期間: 通年

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え 1,450円

口どけの良いクーベルチュールチョコレートをつかい、しっとりと焼き上げた生地の中には、ビターで濃厚な、あたたかいチョコレートソースがたっぷり入っています。チョコレートソースは甘さ控えめなので、生クリームやバニラアイスクリーム、いちごなど季節のフルーツと一緒に召し上がりいただき、あたたかいチョコレートケーキと、つめたいバニラアイスやフルーツが口の中で奏でる、コントラストのハーモニーをお楽しみください。



フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え

店舗情報: 「フィオレンティーナ」 03-4333-8780(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 1階

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■大人のバレンタインを演出！ラグジュアリーな空間で楽しむバレンタインスペシャルディナー

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」では、バレンタイン限定のディナーコースをご用意いたします。ローズ型にあしらったサーモンや、オマール海老がベースの滑らかで濃厚な味わいのビスク、フォアグラを添えたニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ、そしてデザートにはペストリーチームが作るチョコレートフォンダンをお召し上がりいただきます。大人のバレンタインを楽しむスペシャルディナーメニューです。

提供期間： 2018年2月1日(木)～14日(水)

提供時間： ディナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- バレンタイン ディナー 8,000円
 - ビーツマリネサーモンローズ デイルクリーム
 - オマール海老のビスク
 - 自身魚のスチーム 季節野菜とキヌア 白ワインソース
 - ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ
フォアグラ 西洋ゴボウ ベーコン 茸 ポテト トリュフソース
 - チョコレートフォンダン ストロベリーアイスクリーム
 - コーヒーまたは紅茶



バレンタイン スペシャルメニュー



ビーツマリネサーモンローズ デイルクリーム

店舗情報：「フレンチ キッチン」03-4333-8781(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 2階

■ マデュロ (4階 バー)

■フランス産プレミアムチョコレートでつくる上質な大人の香り漂うバレンタインカクテル

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー「マデュロ」では、フランス ヴァローナ社のプレミアムチョコレートをつかったバレンタインカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2018年2月1日(木)～14日(水)

提供時間： 19:00～25:00(金・土～26:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)

- ダークチョコレート モカ 2,000円 ★新メニュー
フランス、ヴァローナ社のプレミアムチョコレートをつかった、本格的なダークチョコレートカクテル。上質な深みのある味わいながらもすっきりした甘さです。ほろ苦いコーヒー豆のトッピングとともにお楽しみください。
- バレンタインカクテル 2,000円 ★新メニュー
フランス、ヴァローナ社のプレミアムチョコレートとウイスキーをあわせた、大人の香り漂うホットチョコレート。



(左) ダークチョコレート モカ
(右) ウイスキー ホットチョコレート

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバーチャージを頂戴いたします。

店舗情報：「マデュロ」03-4333-8783(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(6階経由)

■ オーク ドア バー (6階 バー)

■ 白い薔薇をイメージしたホワイトカクテルに真っ赤なハートを浮かべたロマンティックなホワイトデーカクテル
国際的な雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オーク ドア バー」では、ホワイトデーにぴったりの、赤いハートをあしらったカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2018年3月1日(木)～14日(水)

提供時間： 11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・エターナルウィズ **1,600円** ★新メニュー

男性から女性に。尊敬や純潔の意味があり純真な気持ちにさせてくれる白い薔薇をイメージしたホワイトデーカクテル。チョコレートで描いた真っ赤なハートマークが際立つ、愛を伝えるのにふさわしいカクテルです。



エターナルウィズ

店舗情報： 「オーク ドア バー」 03-4333-8784(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 6階