

～ グランド ハイアット 東京 2018 Winter ～

5種類の苺を食べ比べ！異なる苺をつかったショートケーキや温かい苺ソースがとろけるカルツォーネが新登場！  
**「苺」や「桜」をつかった可愛い赤やピンクの新メニュー**  
 苺や桜づくしのアフタヌーンティーや、目の前でつくる鉄板焼レストランの苺入りどら焼きも！

- ◆フィオレンティーナ ベストリーブティック : 5種類の“苺”をショートケーキで食べ比べ！ 甘い香り漂う“苺”をつかったスイーツ 春のお祝いやお花見の手土産にぴったり！ メレンゲやパウンドケーキなど見た目も華やかな“桜”スイーツも
- ◆フィオレンティーナ : 開けると温かい苺のチョコレートソースが“とろっと”とろける！ あったか新感覚デザート  
: 苺やラズベリー、チョコレートをつかった温かいスープとともにラヴィオリも楽しむスープデザート
- ◆フレンチ キッチン : セイボリーのアソートに苺や桜のスイーツをつかったスイーツbuffetをプラス！ 見た目にも華やかなアフタヌーンティー
- ◆けやき坂 : 生地を焼くところから鉄板の上で！ 旬の苺がまるごと入った鉄板焼きレストランの苺どら焼き
- ◆オーク ドア バー : バーでお花見気分！ 桜の香りを楽しめる桜レモネードや桜色カクテルなど新作3種が登場

都会の喧騒にそびえ立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、春の訪れが待ち遠しくなる“苺”や“桜”をつかった期間限定のスイーツをはじめ、アフタヌーンティーやカクテルなど可愛らしい赤やピンクの限定メニューをご用意いたします。



苺ショートケーキ



ストロベリーカルツォーネ



ストロベリー アフタヌーンティー(イメージ)



鉄板 苺どら焼き

※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)

### ■5種類の“苺”をショートケーキで食べ比べ！ 甘い香り漂う苺をつかったスイーツ

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、「女峰」や「とちおとめ」、「あまおう」など、5種類の苺をつかったショートケーキが新登場。苺の甘さや香りの違いをそれぞれにお楽しみいただけるほか、甘酸っぱい苺を思う存分お楽しみいただける定番のミルフィーユやベリーヌといったスイーツをご用意いたします。

販売期間： 2018年1月中旬～2月28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)：

・苺ショートケーキ 各650円 ★新作

・テイステイングセット(数量限定) 3,000円 ★新作

女峰、とちおとめ、あまおう、紅ほっぺ、スカイベリーなど、この季節の旬の苺をつかったショートケーキをご用意。ケーキの形やトッピングは苺の特性にあわせており、それぞれ苺の甘さや香りの違いをお楽しみいただけます。お得に食べ比べることができるテイステイングセットもオススメです。

※提供する苺の種類はその日によって異なります。

※ホールをご希望の場合は、苺の品種をご指定いただき、5日前までにご予約ください。価格は苺の値段によって変わります。



苺ショートケーキ

・苺のミルフィーユ 650円

パイ生地に苺と生クリーム、スポンジをサンド。さっくりとしたパイに、甘酸っぱい苺となめらかな生クリームがマッチした一品。ホワイトチョコレートとフリーズドライストロベリーでコーティングした苺をトッピング。

※サイズ(幅)：5cm



苺のミルフィーユ

・ストロベリーベリーヌ 800円

生クリームとバニラムースに苺やラズベリーをつかったメルバソースを重ねたベリーヌ。刻んだ苺が透けて見える、見た目も華やかな一品。フレッシュな苺もトッピングされ、苺を存分に味わえるスイーツです。

※サイズ(高さ)：7cm



ストロベリーベリーヌ

### ■春のお祝いや手土産にぴったり！ メレンゲやパウンドケーキなど見た目も華やかな“桜”スイーツ

華やかな見た目と香りで春の訪れを感じさせる桜スイーツをご用意いたします。春の暖かい陽気に誘われて、お花見やパーティーにお呼ばれすることが多くなるこの時期、手土産としてもおすすめです。

販売期間： 2018年3月上旬～4月中旬

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)：

・桜メレンゲ 950円

サクサクとした軽やかな食感が楽しめる、国産の桜の濃縮果汁をつかった桜風味のメレンゲ。



桜メレンゲ

・桜アマンディーヌ 500円

ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドに、桜パウダーをまぶしました。



桜アマンディーヌ

・桜パウンドケーキ 2,500 円

桜風味の生地と、素朴な甘さの小豆が絶妙にマッチ。トップには、可愛らしい春色のマカロン生地が飾られ、サクサクの食感もお楽しみいただけます。



桜パウンドケーキ

・桜ギモーブ 650 円

ふわふわの舌触りがやさしい、国産の桜の濃縮果汁を使った桜風味のギモーブ。



桜ギモーブ

・桜ブランマンジェ 800 円

トップに生クリームと桜の花びらの塩漬けが飾られた桜ゼリーと桜風味のブランマンジェの2層のベリース。



桜ブランマンジェ

<ブレッド>

販売期間： 2018年3月上旬～4月中旬

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・桜の葉あんぱん 300 円

もちもちした生地で桜餡をくるんでおやき風に焼き上げ、桜餅のように塩漬けした桜の葉をあしらったあんぱん。

・桜花あんぱん 300 円

ミルクロールの生地に、桜餡を練り混ぜ、桜の花の形に焼き上げました。パン生地の優しい甘さと桜餡のほのかな甘みがマッチした春らしいパンです。



桜の葉あんぱん/桜花あんぱん

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)

■開けると苺のチョコレートソースが“とろっと”とろけるカルツォーネや苺のスープデザートが新登場！

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を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。

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

提供期間： 2018年1月10日(水)～2月28日(水)

提供時間： 11:00～22:00

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

・チョコレート ラヴィオリ 1,800 円 ★新メニュー

提供期間： 2018 年 2 月 1 日(木) ～ 3 月 31 日(土)

提供時間： 11:00 ～ 22:00

イタリア料理で定番のラヴィオリをスープデザートとしてご用意いたします。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

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)

■ 苺や桜のスイーツをブッフェスタイルでお好きなだけ！スイーツブッフェ付きアフタヌーンティー

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、苺や桜のスイーツをお好きなだけお召し上がりいただける、スイーツブッフェ付きアフタヌーンティーの新メニューが登場いたします。セイボリーのアソートプレートに加えお楽しみいただけるスイーツブッフェは、2 月 1 日(木)～3 月 11 日(日)は“苺”、3 月 12 日(月)～4 月中旬は“桜”のスイーツをご用意。ロサンゼルス発のプレミアムオーガニックティーブランド「ART OF TEA」社より、今回のアフタヌーンティーのためにチョイスされた紅茶とともにお楽しみいただけます。

提供期間： ストロベリー アフタヌーンティー： 2018 年 2 月 1 日(木) ～ 3 月 11 日(日)

桜 アフタヌーンティー： 2018 年 3 月 12 日(月) ～ 4 月中旬まで

提供時間： アフタヌーン 15:00 ～ 17:30

※90 分制

※ラストオーダー16:00、スイーツブッフェ提供時間 15:00~17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ストロベリー アフタヌーンティー 3,800 円 ★新メニュー

スイーツブッフェ

- 福岡県産あまおうのチョコレートディップ
- ストロベリースイーツ  
(ショートケーキ、マカロン、エクレア、マシュマロ)
- プレーンスコーン、チョコレートスコーン  
(ストロベリージャム、ホイップクリーム)



ストロベリーアフタヌーンティー(イメージ)

セイボリー

- スモークサーモン ディルクリーム ブリニ
- ビーツとクリームチーズのタルトレット
- チキン レッドコールスロー トルティーヤラップ
- ツナ ラディッシュ キュウリのサンドイッチ

ドリンク

- ロサンゼルス発のプレミアムオーガニックティーブランド「ART OF TEA」社のお好きな紅茶 1 種、またはコーヒー、紅茶
- ・ストロベリー アフタヌーンティー： チョコレートモンキー(ルイボス)、アールグレイ クレーム(紅茶)、ハイビスカス クーラー(ハーブ)
- ・桜 アフタヌーンティー： ジャパニーズ チェリー(緑茶)、アプリコット エスケープ(ハーブ)、アールグレイ クレーム(紅茶)

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

## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### ■生地を焼くところから鉄板の上で！旬の苺がまるごと入った鉄板焼レストランの苺どら焼き

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、旬の苺「あまおう」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こし餡に生クリームを混ぜ、苺をまるごと1個加え、鉄板で焼き上げる黒糖入りの生地で挟みます。苺の砂糖菓子を添えたパストリーチーム自家製の苺シャーベットとともにお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： 2018年1月8日(月・祝)～3月31日(土)  
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)：

- ・鉄板苺どら焼き 1,600円 ★新メニュー
- ※大きさ：約13cm

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。



鉄板苺どら焼き

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

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■バーでお花見気分！桜の香りを楽しめる桜レモネードや桜色カクテルなど新作3種が登場

インターナショナルな雰囲気の中、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、自家製の桜ソルベをシャンパンとともにお楽しみいただくカクテルや、淡い桜色のカクテルなど桜の香りとお花見気分をお楽しみいただけるカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2018年3月1日(木)～31日(土)  
提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

- ・桜のシャンパンソルベ 2,000円 ★新メニュー  
長野県産の桜を濃縮したシロップをつかった自家製のソルベにシャンパンを注いでつくる華やかなカクテルです。
- ・桜 1,700円 ★新メニュー  
日本産のクラフトジン「ROKU」をつかったカクテル。桜リキュールやライチジュースをつかい、淡い桜色に仕上げるさっぱりとした口当たりのカクテルです。
- ・桜レモネード 1,600円 ★新メニュー  
エディブルフラワーを入れて凍らせた氷をつかい、見た目にも華やかな桜風味のノンアルコールレモネードカクテルです。



桜色カクテル「桜」(左)  
桜のシャンパンソルベ(右)



桜レモネード

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