

～グランド ハイアット 東京 新パンケーキメニュー～

朝食から楽しめる進化系イタリアンテイストパンケーキ登場！
ピザ釜で焼き上げたふんわりパンケーキに3種のシロップと3種のクリーム
 イタリアンカフェ「フィオレンティーナ」でパンケーキを8月より提供開始

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)は、パンケーキをイタリア風アレンジした「フィオレンティーナ パンケーキ」を8月よりイタリアンカフェ「フィオレンティーナ」で提供開始いたします。



■リコッタチーズ入りの生地をピザ釜で焼き上げた、スフレのようなフワフワの食感！

イタリア食材にこだわってつくられたパンケーキの生地には、イタリア産リコッタチーズとイタリア産オリーブオイルが練りこまれ、口の中でほどけるようなフワフワの食感を楽しめます。さらにパンケーキのフワフワ感を高めるために、生地をフライパンに入れ、ピザ釜で焼き上げています。ピザ釜の熱がパンケーキ全体に均等に伝わることで、より一層フワフワに仕上がります。

生地にはリコッタチーズ、イタリアンオリーブオイルのほかに、バニラオイルとバニラビーンズが含まれています。フワフワの食感とバニラの香りとコクがリッチな味わいの、フィオレンティーナこだわりの一品です。

■まるでスイーツ！様々なフレーバーを楽しめる3種類のシロップと3種のクリーム

極上のフワフワパンケーキを様々なフレーバーで楽しむことができるよう、パンケーキに添えるシロップとクリームを6種類ご用意しました。定番のベリー、蜂蜜、メープル3種のシロップに加え、イタリアンテイストをお楽しみいただけるチョコレートクリーム、ピスタチオクリーム、マスカルポーネクリーム3種のクリームで、飽きることなくパンケーキのおいしさをご堪能いただけます。またトッピングには季節のフルーツが添えられます。朝食から楽しめるだけではなく、午後のティータイムや食後のデザートにぴったりのスイーツ感覚で楽しめるパンケーキです。

フィオレンティーナ パンケーキ

提供期間: 通年

提供時間: 9:00～22:00

価格: 2,450円(消費税・サービス料別)

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