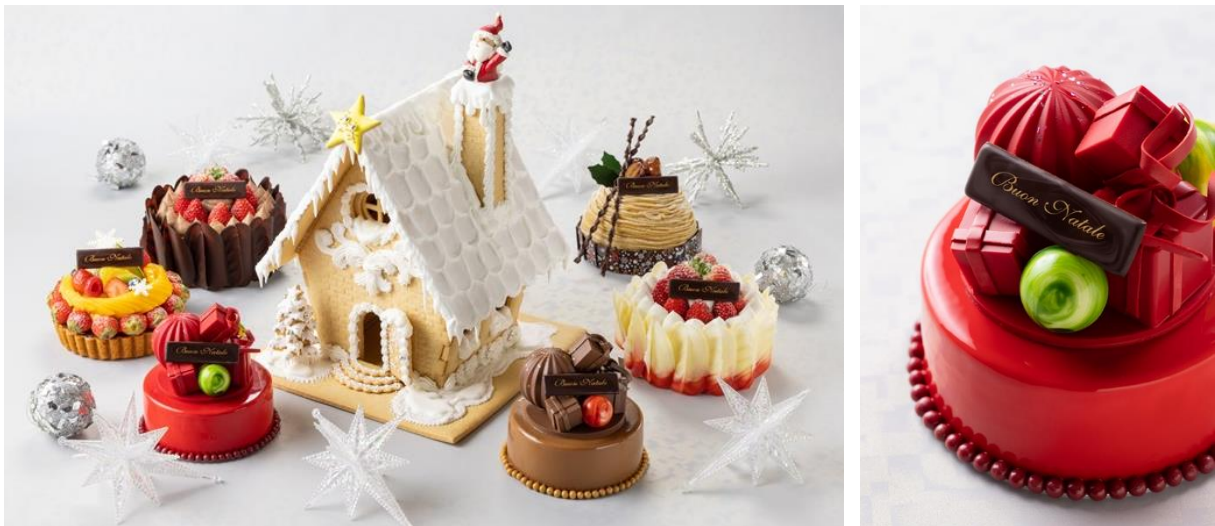


～ グランド ハイアット 東京 2022 Christmas ～

## 高さ 30cm！クリスマス盛り上げるお菓子の家がリニューアル 真紅のケーキや隠し味の黒胡椒が香る大人の新作ケーキも登場 早期予約特典もご用意！クリスマスケーキ&シュトーレン 11月1日より予約開始

- ホリデーシーズンのテーマ“Let Love Shine!”に合わせ、家族や大切な人と過ごす特別な季節にぴったりな 8 種類のケーキと 4 種類のクリスマスブレッドが勢揃い。
- 昨年以上にクリスマスムードあふれるデコレーションが加わった高さ約 30cm のお菓子の家や、甘酸っぱいベリーの味わいが特徴の真紅のケーキと黒胡椒香る濃厚なチョコレートケーキの新作も登場。
- クリスマスケーキは 11 月中のオンライン予約で 10%割引！お得な早期予約特典もご用意。
- ホリデーシーズンに欠かせないシュトーレンには可愛らしいピンク色のストロベリーフレーバーが初お目見え。



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：ロス クーパー)は、世界の洋菓子大会で優勝、受賞歴を持つペストリーチームが手がけるクリスマスケーキやシュトーレンの予約受付を、2022年11月1日(火)より開始いたします。

グランド ハイアット 東京の2022年のホリデーシーズンは、「愛する気持ちや思いやりの心を大切な人たちと分かち合い、世界中にその輝きが届き愛に包まれますように」という願いを込めて“Let Love Shine!”としました。そんな大切な人と過ごすホリデーシーズンにぜひ分かち合いながらお楽しみいただきたいとおきのクリスマスケーキは、2種類の新作を含む8種類をご用意。昨年ご好評をいただいた高さ約30cmの大きなお菓子の家「ヘクセンハウス」には、さらにクリスマス気分を盛り上げるサンタクロースなどの繊細なデコレーションを施し、家族で過ごす楽しいひとときを演出いたします。また、ラズベリーやフレーズ デ ボワ(野いちご)でつくるクリスマスならではの鮮やかな真紅が目を引くケーキや、ホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」をつかい、隠し味のジャワペッパー(黒胡椒)が香る重層的なフレーバーが特徴の濃厚なチョコレートケーキなど、大人のための新作が登場します。ホリデーシーズンには欠かせないシュトーレンでは、甘酸っぱいストロベリーをつかったピンク色の「ストロベリーシュトーレン」を初めて販売いたします。クリスマスケーキは今年も11月中に公式ウェブサイトからご予約いただくと10%割引となるお得な早期ご予約特典もご用意いたしました。

街中がきらめき心躍るホリデーシーズンは、大切な人たちと囲む食卓をホテルメイドのクリスマスケーキやブレッドが華やかに彩ります。

## ■フィオレンティーナ ペストリーブティックのクリスマスケーキ

### 愛する気持ちを分かち合うホリデーシーズンを華やかに彩る 8 種類のクリスマスケーキ

愛する気持ちや思いやりの心を大切な人と分かち合うハートウォーミングなひと時を演出するクリスマスケーキ。グランド ハイアット 東京では、愛という無償の贈り物とともに大切な人とお楽しみいただきたい 2 種の新作を含む全 8 種類のクリスマスケーキを取り揃えました。

#### ● 「ヘクセンハウス」 限定 15 台 ★リニューアル

昨年ご好評をいただいたクッキーで作るお菓子の家「ヘクセンハウス」。今年は雪をかぶったクリスマスツリーや煙突にサンタクロースの装飾を追加するなど、より細やかでクリスマスムード溢れるデザインを施しました。この「ヘクセンハウス」はご自宅でクリスマスのデコレーションとして飾っていただけるよう、12 月 1 日(木)よりお引き取りいただけます。



#### ● 「Grande H チョコレートムース ロッソ」 限定 50 台 ★新作

ラズベリームースにピスタチオフレーバーのスポンジ生地、フレーズ デ ボワ(野いちご)のジュレ、ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」のムースなど 5 種類の階層が織りなすハーモニーをお楽しみいただける、クリスマスらしい鮮やかな真紅の新作ケーキです。ベリーならではの爽やかな酸味や味わいが特徴で、重くなくさっぱりとお召し上がりいただけます。



#### ● 「Grande H チョコレートムース ブルーノ」 限定 50 台 ★新作

ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をふんだんに使った、多層的な味わいが魅力の濃厚な味わいの新作ケーキ。コーヒーブリュレにパッションフルーツとオレンジのジュレ、キャラメリゼしたヘーゼルナッツやジャワペッパー(黒胡椒)などシェフのこだわりが詰めこまれた 6 種類の階層でつくり上げます。ケーキでは珍しい黒胡椒の香りやさまざまな食感、味わい、そして奥深さが感じられるお酒にも合う大人のためのクリスマスケーキです。



#### ● 「ラパーチェ トラumont」 限定 50 台 ★リニューアル

クリスマスプレゼントを連想させる真っ赤な BOX にケーキとスイーツを詰め合わせたアソートです。下段の赤いチョコレートでコーティングしたクリスマスリースのようなバウムクーヘンには、チョコレートのペンやお菓子の飾りをつかってお好きなようにデコレーションをお楽しみいただけます。上段には、定番のショートケーキをはじめ、フルーティーなマンゴープリンやアマンディースを詰め合わせました。ご家族や親しいお友達とのクリスマスパーティにぴったりのアソートです。



#### ● 「フルーツタルト」 限定 70 台 ★リニューアル

色鮮やかなフルーツをたっぷりとトッピングしたフルーツタルト。サクッと歯ざわりの良いタルト生地にはピスタチオとアーモンドの風味豊かなクリームダマンド、爽やかなアクセントとなるオレンジのジュレを重ねています。たっぷりの鮮やかなフルーツで、ホリデーシーズンらしく華やかに仕上げました。



#### ● 「モンテビアンコ」 限定 50 台 ★リニューアル

今年は熊本県産の渋皮付きの和栗でつくるペーストをたっぷりと絞って作り上げるモンブラン。軽い口当たりのヘーゼルナッツ香るメレンゲの上に、滑らかなスポンジや刻んだ栗を合わせた無糖の生クリーム、クリームブリュレを重ねています。濃厚な栗の風味と食感が栗好きにはたまらないケーキです。



● 「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」 限定 220 台

通常よりも贅沢な素材をつかい、ワンランク上のケーキへと昇華させた“グランドプレミアム”シリーズのストロベリーショートケーキ。苺、ラズベリー、ブルーベリーを砂糖に漬け込んだホテル自家製のシロップをスポンジに染み込ませているのが特徴です。ブルボンバニラを使用したクリームブリュレやジャージー乳の生クリーム、苺をサンドし、濃厚ながら酸味と甘味が絶妙なバランスのケーキに仕上げます。ストロベリーチョコとホワイトチョコでマーブルに仕上げた天使の羽根をイメージした“羽根チョコ”はまるでケーキに天使が舞い降りたかのような華やぎを添えています。



● 「グランド プレミアム シャンティショコラ」 限定 200 台

通常よりも贅沢な素材をつかい、ワンランク上のケーキへと昇華させた“グランドプレミアム”シリーズのチョコレートケーキ。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかったクリームに、ブルボンバニラを使用したクリームブリュレや苺、ふんわりと口当たり滑らかなチョコレートスポンジをサンドしています。クリームにブリュレ、スポンジ、デコレーションの羽根チョコとそれぞれのチョコレートを味わう、チョコレートラバーにはたまらないケーキです。



【クリスマスケーキ概要】

➤ 予約期間

2022年11月1日(火)～12月22日(木) ※受け取り希望日3日前までに要予約  
オンライン予約:

▶予約ページ URL: [www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/christmascake-JP](http://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/christmascake-JP)

電話予約:

▶予約専用ダイヤル(ナビダイヤル有料): 0570-012-025 (受付時間 11:00～20:00)

店頭予約:

グランド ハイアット 東京 1階「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

➤ 受け渡し期間・場所

2022年12月23日(金)～25日(日) 11:00～20:00 ホテル1階ロビー特設カウンター  
※「ヘクセンハウス」のみ12月1日(木)より受け渡し可能

➤ お問い合わせ

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713 (直通)

商品名	サイズ	価格	早期オンライン 予約特別価格	限定 台数
ヘクセンハウス	高さ約 30cm	30,000 円	27,000 円	15 台
Grande H チョコレートムース ロッソ	12cm	8,000 円	7,200 円	50 台
Grande H チョコレートムース ブルーノ	12cm	8,000 円	7,200 円	50 台
ラバーチェ トラムونت	18cm×18cm×6cm/段	11,000 円	9,900 円	50 台
フルーツタルト	12cm	9,000 円	8,100 円	70 台
モンテビアンコ	12cm	7,800 円	7,020 円	50 台
グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ	15cm 12cm	11,000 円 7,800 円	9,900 円 7,020 円	220 台
グランド プレミアム シャンティショコラ	15cm 12cm	11,000 円 7,800 円	9,900 円 7,020 円	200 台

※限定数に達し次第終了いたします。  
※上記価格はすべて税込です。

## クリスマスブレッド

### クリスマスブレッドにハートウォーミングなピンクのストロベリー シュトーレンが登場

毎年人気の伝統的なクリスマスブレッド「シュトーレン」と「パネトーネ」を今年もご用意いたします。今年のグランドハイアット 東京のテーマ“Let Love Shine!”をイメージさせるピンク色の新作ストロベリーシュトーレンをはじめ、ホテルオリジナルのチョコレートでコーティングしたシュトーレンやクラシックなシュトーレン、そしてバターをたっぷりつけたしっとり濃厚なパネトーネは、どれもドライフルーツを贅沢につかったこの時期しか味わえないブレッドです。

販売期間： 2022年11月14日(月)～12月25日(日)

※グランド プレミアム チョコレートシュトーレンおよびストロベリーシュトーレンのみ 12月1日(木)～25日(日)

営業時間： 9:00～22:00

商品名／価格(税込)：

- **ストロベリーシュトーレン 4,200円 ※100個限定 ★新作**

フランボワーズシロップに漬けこんだホールとクラッシュした2種類のドライストロベリー、くるみとアーモンドを生地に練り込んだほんのり甘酸っぱい新作シュトーレンです。表面にはシュガーパウダーに加えドライストロベリーパウダーをトッピングし、見た目も華やかに仕上げました。



- **グランド プレミアム チョコレートシュトーレン 4,900円 ※100個限定**

ラム酒に3ヶ月以上漬け込んだドライフルーツ(2種のレーズン・オレンジ・レモン・クランベリー)やくるみ・アーモンドをたっぷり練り込み、しっとり仕上げたシュトーレンをホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でコーティングし、トップにはオレンジピールを飾っています。一口くちにするとそれぞれのアイテムがバランスよく広がり、後を引く大人の味です。



- **シュトーレン Sサイズ 1,800円 / Mサイズ 3,500円**

一切れずつカットして食べながらクリスマス当日までカウントダウンをするといわれる、ドイツの代表的なクリスマスブレッドのシュトーレン。ラム酒に3ヶ月以上漬け込んだドライフルーツ(2種のレーズン・オレンジ・レモン・クランベリー)やくるみ・アーモンドをたっぷり生地に練り込みしっとり焼き上げました。ラム酒の香り、ドライフルーツとナッツの食感がアクセントになっています。シュガーパウダーが染み込んできた頃が食べ頃です。



- **パネトーネ Sサイズ 1,700円 / Mサイズ 3,000円**

イタリア・ミラノ地方の伝統的なクリスマスブレッドのパネトーネ。イタリアのアグリモンタナ社のミックスドライフルーツとラム酒で漬け込んだレーズンをふんだんにつかい香り豊かに焼き上げました。低温で長期熟成させてからたっぷりのバターをつかい、しっとりふんわりとした食感をお楽しみいただけるように焼き上げます。



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

※営業時間などの最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。



### グランド ハイアット 東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。

※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金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。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。