

～ グランド ハイアット 東京 2022 Christmas ～

濃厚フォンダンショコラやシュトーレンなど華やかなスイーツが彩る
本場のクリスマスマーケットの雰囲気を楽しむアフタヌーンティー
『クリスマスマーケット アフタヌーンティー』を期間限定で開催
2年半ぶりにbuffetスタイルでの提供再開

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、2022年12月1日(木)から12月25日(日)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、ヨーロッパのクリスマスマーケットをテーマにしたアフタヌーンティー『クリスマスマーケット アフタヌーンティー』をご提供いたします。また、このアフタヌーンティーでは街中のクリスマスマーケットを楽しむように、ご自身で好きなスイーツをピックアップしながらお好きなだけお召し上がりいただけるよう、buffetスタイルでのご提供が約2年半ぶりに復活いたします。



街がイルミネーションで美しくきらめくクリスマスシーズン。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」の開放的なオープンキッチンに、シェフらの美技が光るとっておきのクリスマススイーツなどが集う、小さなクリスマスマーケットがオープンいたします。クリスマスケーキの代表格であるブッシュドノエルやシュトーレンなどドイツの伝統的なクリスマススイーツはもちろん、中からチョコレートが溶け出すフォンダンショコラやナッツがたっぷり入ったアップルパイがテーブルを華やかに彩ります。また、フランスの家庭料理として古くから親しまれてきたキッシュロレーヌやタルトフランベなど5種類のセイボリーに加え、クリスマス気分を高めるホットワインなどの特別ドリンクも並びます。華やかなスイーツとセイボリー、そして可愛らしいクリスマス装飾で、本場のクリスマスマーケットの雰囲気をぜひお楽しみください。

■ ホリデーシーズンを楽しむアフタヌーンティー『クリスマスマーケット アフタヌーンティー』

ホリデーシーズンを彩る今年のアフタヌーンティーのテーマは「ヨーロッパのクリスマスマーケット」です。チョコレートのスポンジでチョコレート生クリームをロールして、甘酸っぱいみかんをアクセントにした大人のブッシュドノエルや、毎年クリスマスブレッドのひとつとしてご好評をいただいているシュトーレンなど、ヨーロッパのクリスマスを代表するスイーツが揃います。また、濃厚なチョコレート生地からガナッシュがトロッと姿を現すフォンダンショコラにはホテルオリジナルの「Grande H」チョコレートを使用。サクサクのパイ生地にシナモン風味のりんごとクルミをギュッと詰めたアップルパイ、ベリーシロップでピンクに彩られたスポンジが可愛いショートケーキなど、世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたパティシエらの技が光る6種のスイーツをお楽しみいただけます。その他にも、5種類のセイボリーやクリスマスマーケットが感じられるグリュウワイン(ホットワイン)もご用意。今年のホリデーシーズンは、ぜひ、クリスマスアフタヌーンティーできらめく華やかなひとときをお過ごしください。



提供期間：2022年12月1日(木)～12月25日(日)

提供時間：15:00～17:00(ラストオーダー 16:00)

※平日2時間、土日祝90分制

※12月23日～25日は15:00～90分制のみのお受付とさせていただきます

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

・クリスマスマーケット アフタヌーンティー

平日 5,720円、土日祝 6,820円 (グラスシャンパン1杯付)

スイーツ

蜜柑のブッシュドノエル

シュトーレン

アップルパイ

ストロベリーショートケーキ

ベリーナー

オリジナルチョコレートフォンダンショコラ



セイボリー

キッシュロレーヌ

タルトフランベ

ロースティポテト スモークサーモン デイルクリーム

カマンベールチーズフライ リンゴンベリーソース

ニュルンベルガーソーセージ 全粒粉バンズ ザワークラウト



フェスティブドリンク

グリュウワイン(ホットワイン)

エッグノッグ

紅茶

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」の紅茶

※カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などもお選びいただけます

ペストリー料理長・金子浩のおすすめ『フォンダンショコラ』

開業からお客様を魅了するケーキを生み出し続けているペストリー料理長の金子浩(かねこひろし)が、今回おすすめするのはフォンダンショコラ。使用しているチョコレートは、金子料理長が世界中でグランドハイアット東京だけでしか味わえないものをつくりたいと思案し、2019年に仏「カカオバリー®」*で作成した、オリジナルショコラ「Grande H」です。流通量が少ないタンザニア産カカオと、カカオの起源と言われるメキシコ産カカオを組み合わせ、酸味とカカオの強い苦みが程よく絡み合います。フルーティーさとスパイシーさ、そしてウッディさなど、アロマのような風味を感じていただけます。



*1842年創業の世界最大のチョコレートメーカー：<https://www.cacao-barry.com/en-OC>

「フレンチ キッチン」のキャットウォーク

「特別なひとときを過ごすために、お洒落をしてグランド ハイアット 東京に足を運んでくださったお客様が、人生の主人公となってワンランク上の気持ちを楽しんでいただきたい」という願いを込めてデザインされた、フレンチ キッチンの中央を貫く通称『キャットウォーク(ランウェイ)』。お食事を堪能いただくだけでなく、ブッフェを取りに行くたびに一人ひとりが注目されるような高揚感を演出しています。



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

※営業時間は公式 WEB サイトをご覧ください。

