

～ グランドハイアット 東京 2023 Spring ～

20年の感謝を込めてシェフたちが作り上げるスペシャルアフタヌーンティー  
世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたケーキ6種類と  
開業当初から愛され続けるシグネチャースイーツやセイボリーをお届け  
**開業20周年記念アフタヌーンティー「Love on Voyage」**

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: ロスコーパー)は、今年、4月25日(火)に開業20周年を迎えます。この特別な年を記念して、4月10日(月)～6月11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、グランドハイアット 東京らしさを詰め込んだ20周年スペシャルアフタヌーンティー「Love on Voyage」を提供いたします。世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたケーキ6種類をアレンジし、2シーズンに分けて提供するほか、開業当初から愛され続けているシグネチャースイーツ3種類をご用意いたします。またセイボリーには、普段よりブッフェメニューでご好評をいただいているメニューから5種類をセレクトしてお客様をお迎えいたします。



※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。

## 20周年記念アフタヌーンティー「Love on Voyage」概要

グランド ハイアット 東京が誇る世界の製菓大会で優勝・受賞歴を持つペストリーチームは、ペストリーブティックのケーキはもちろん、レストランや披露宴、企業の宴席などで提供されるホテル館内のスイーツを担当し、日々お客様を絶品スイーツでおもてなしをしております。今回、開業20周年を記念し登場するアフタヌーンティーでは、世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたケーキ6種を特別に復活・アレンジし、3種類ずつを2シーズンに分けてご提供いたします。



4月10日(月)～5月9日(火)の期間は「アンモナイト」(2022年:ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ/パリ)、「潮騒」(2005年:クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー/リヨン)、ソレイユ(2012年:ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ/パリ)をご用意。5月10日(水)～6月11日(日)は「オレンジワゼット」(2004年:ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ/ラスベガス)、「モード」(2009年:ワールドチョコレートマスターズ/パリ)、「リュミエール」(2012年:ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ/パリ)をご用意いたします。

さらに、開業以来ご好評をいただいている自家製ベリーソースを染み込ませたふわふわのスポンジ生地と程よい甘さの生クリームの相性が抜群の「ストロベリーショートケーキ」や香ばしいキャラメリゼとなめらかで濃厚なクリームの2つの食感がマッチした「クレームブリュレ」、季節のフルーツをつかったベリーヌ(グラススイーツ)などのシグネチャースイーツも、期間中毎日ご用意いたします。

セイボリーには、「フレンチ キッチン」で人気の定番メニューをセレクトいたしました。ホテルメイドのパンドミをホテルオリジナルの卵液にじっくり一晩漬けた「フレンチトースト」や、軽食としても人気の「クロックムッシュ」のほか、厚切りの自家製スモークサーモンが嬉しい「ブリニ」など計5種類が並びます。

開業当初から変わらず愛される華やかなフレンチ キッチンで、一流のシェフ達が一品一品に20年分の感謝を込めて作る世界トップクラスのラグジュアリーアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

提供期間: 4月10日(月)～6月11日(日)

提供時間: 15:00～17:00(ラストオーダー 15:30) ※平日120分、土・日・祝日90分制

WEBサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfest-afternoontea/#20th>

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

### Love on Voyage

平日 6,270円

土・日・祝日 7,920円(グラスシャンパン1杯付)

### スイーツ

	4月10日(月)～6月11日(日)	
シグネチャー スイーツ	<ul style="list-style-type: none"> <li>● ストロベリーショートケーキ</li> <li>● クレームブリュレ</li> <li>● 季節のフルーツ ベリーヌ</li> </ul>	
製菓大会 受賞ケーキ	4月10日(月)～5月9日(火)	5月10日(水)～6月11日(日)
	<ul style="list-style-type: none"> <li>● アンモナイト</li> <li>● 潮騒</li> <li>● ソレイユ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● オレンジワゼット</li> <li>● モード</li> <li>● リュミエール</li> </ul>

### セイボリー

- フレンチトースト
- クロックムッシュ
- ほうれん草とベーコンのキッシュ
- チキンワールドフルティエーヤ
- スモークサーモンのブリニ



### スコーン

プレーン、ストロベリー (クロテッドクリーム/ストロベリージャム 付)

## 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。

### 世界の製菓大会で受賞を果たしたケーキ (提供期間順)

#### 「アンモナイト」:2022年 ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ(パリ) 準優勝

2022年に女性パティシエとして当コンクールに挑戦し、みごと準優勝を果たした前野めぐみの作品です。ノワゼット(ヘーゼルナッツ)のプラリネのガナッシュとチョコレートが層になったレフィール・ショコラ。「過去から未来」というコンクールのテーマに沿って前野がつくった可愛らしいアンモナイトはサクッとした食感のプティフルです。



#### 「潮騒」:2005年 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(リヨン) 受賞

チョコレートと味わい深いコーヒーのムース。香ばしいヘーゼルナッツの食感やジャワペッパー(黒胡椒)の上品な香りがアクセントとなっています。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大人な味わいのケーキです。



#### 「ソレイユ」:2012年 ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ(パリ) 優勝

太陽を意味する「ソレイユ」は、燦々と輝く太陽の恵みを浴びた南国フルーツをつかったケーキです。バターと砂糖で香り高くソテーしたパイナップルに爽やかなライムのピールをきかせ、南国フルーツのエキゾチックジュレ(パッションフルーツ・マンゴー・パイナップル・バナナ)、そしてトロピカル風味のプロマージュブランが層になっています。



#### 「オレンジノワゼット」:2004年 ワールド・ペストリー・チーム・チャンピオンシップ(ラスベガス) 受賞

オレンジ風味のダコワーズとオレンジのクリームがミルクチョコレートのムースで覆われた、オレンジの香りが特徴的なケーキです。キャラメリゼしたヘーゼルナッツの香ばしくパリッとした食感もお楽しみください。



#### 「モード」:2009年 ワールドチョコレートマスターズ(パリ) 受賞

ビスキュイのブラウニーとヘーゼルナッツのヌガー、アプリコット風味のコンポートの3層から成るベースの上に、ヘーゼルナッツのビスキュイやヘーゼルナッツの風味のチョコレートムース、アプリコット風味のホワイトチョコレートを縦に9層で構成し、マイルドなカレボーアリバのミルクチョコレートとカカオ本来の深い味わいを楽しめるサントメのダークチョコレートを合わせたチョコレートムースのケーキです。



#### 「リュミエール」:2012年 ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ(パリ) 優勝

芸術的・幻想的なサーカスのショーを創り上げる「光(=リュミエール)」をイメージしたケーキです。美しいピスタチオグリーンと魅惑的なラズベリーカラー、ラズベリー風味のチョコレートムースの色彩がバランスよく表現されています。口あたり滑らかなピスタチオのムースや果肉入りのラズベリージュレ、ラズベリーのピューレをつかったチョコレートムース、ピスタチオのビスキュイ、サクサクのクランブルなど様々な味わいと食感をお楽しみください。





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。

