

～ グランド ハイアット 東京 2023 Summer ～

シャインマスカットやマンゴー、メロンがぎっしり詰まった涼やかなグラススイーツや  
最高級タヒチ産バニラなどで作るプレミアムケーキなどサマーフルーツが堪能できる  
手土産にもおすすめの「サマースイーツ コレクション」

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)では、シャインマスカットやマンゴー、メロンなど夏に旬を迎えるフルーツをたっぷりつけた宝石のように輝くグラススイーツのベリーヌや、通常よりさらに上質な食材で作る「グランド プレミアム ショートケーキ」などの「サマースイーツ コレクション」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、6月中旬～8月31日(木)の期間に順次販売いたします。



その涼やかな見た目と暑い夏でも食べやすいことから毎年ご好評いただいているグラススイーツのベリーヌは、シャインマスカットやマンゴー、メロン、ピーチなどをつかった6種類が登場します。丸みのある形が可愛いグラスの中に、極上のサマーフルーツとゼリーやプリンをぎっしりと詰め、五感で夏を感じていただけるように仕上げます。そのほか、最高級とも言われるタヒチ産バニラビーンズなど、通常よりもさらに上質な食材で作る「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズには、スイカやピーチなどを含む4種類をご用意。みずみずしいフルーツと最高級タヒチ産バニラが香るブリュレやジャージー乳の生クリームが合わさり、豊かな味わいと香りが口の中に広がります。アイシングクッキーは、“夏祭り”と“南国”をテーマとし、1枚ずつ丁寧にすべて手作業でデコレーションを施し、カラフルに仕上げます。

見ているだけでも華やかな気持ちになる、まるでアートのように繊細で美しく仕上げる「サマースイーツ コレクション」は、季節の手土産としてもおすすめです。

## ■ 涼やかで暑い夏でも食べやすい6種類のグラススイーツが登場

世界の製菓大会にて優勝・受賞を果たしたパティシエたちを輩出してきたパストリーチームによるスイーツを取り揃える「フィオレンティーナ パストリーブティック」では、毎年ご好評いただいているグラススイーツのベリーヌを今年もご用意いたします。サマーフルーツの代表格であるシャインマスカットをはじめ、マンゴーやメロン、ピーチなど、みずみずしいフルーツをつかった6種類が揃うほか、食べ比べもできる小さめのベリーヌ4種類セットも登場。たっぷりのサマーフルーツをつかった見た目にも涼やかなゼリーやプリンに繊細なデコレーションを施したベリーヌは、シェフの創造性と技が光るグランド ハイアット 東京の定番サマースイーツです。

提供期間：6月中旬～8月31日(木)

提供時間：10:00～21:30

商品名/価格(税込)：

### ・シャインマスカット ベリーヌ 900円

ノンアルコール スパークリングワインでつくったゼリーに、果粒が大きく甘いシャインマスカットを並べ、その上にシャルドネジュースのジュレをのせた爽やかな味わいのベリーヌです。食感のアクセントにもなる繊細な餡細工と一緒に召し上がりください。



### ・マンゴーベリーヌ 900円

スライスしたマンゴーを花びらのように盛り付けた見た目にも華やかなベリーヌ。たっぷりのフレッシュマンゴーの下には、ココナッツブラマンジェと、とろけるようになめらかで濃厚なマンゴープリンが二層が入っています。口いっぱい広がるトロピカルフルーツが南国を感じさせるベリーヌです。



### ・メロンベリーヌ 900円

ボルドー地方でつくられる極甘口の貴腐ワイン「ソーテルヌワイン」のゼリーに、丸くり抜いたメロンとダイス状にカットしたメロンを浮かべます。グラスの上には、ホワイトチョコレートを器に見立てた濃厚なフロマージュブランのムースをトッピング。ムースだけでも、ゼリーと合わせても美味しく召し上がりいただける、シェフの遊び心が満載の一品です。



### ・ピーチベリーヌ 900円

桃の果肉を浮かべた甘いピーチゼリーの下に、ハイビスカスとラズベリーシロップを敷き、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけるよう仕上げます。グラスの上に乗せる半球型のホワイトチョコレートには、優しい甘さのピーチムースを入れています。ムースだけでも、ゼリーと合わせても美味しく召し上がりいただけるよう工夫しました。



### ・グレープフルーツ ベリーヌ 900円

ガラスの底に蜂蜜シロップ、その上にピンクと白のグレープフルーツを浮かべたレモンと蜂蜜のゼリーを入れ、トップにはレモン風味のRicottaチーズムースを添えました。ムースは、甘酸っぱいグレープフルーツやゼリーとよく合うよう、コク深い味わいに仕上げています。シュー生地で作る蜂と、蜂の巣をイメージした飾りが見た目にも可愛いベリーヌです。



### ・ピーチスプマンテ ベリーヌ 900円

毎年ご好評いただいているグランド ハイアット 東京の夏の定番ベリーヌです。フレッシュな桃にシュワとしたスプマンテ(スパークリングワイン)のゼリーを合わせました。桃の甘味とスッキリとしたスプマンテのゼリーが相性のいい、さっぱりとお召し上がりいただける一品です。繊細な飴細工と一緒に楽しんでください。



### ・ベリーヌ4個セット 2,500円

「少しずついろいろな種類を食べてみたい」というご要望にお応えし、ひと回り小さいサイズの4種類をセットにいたしました。ご自身で食べ比べをお楽しみいただけるだけではなく、季節の手土産としてもご利用いただけます。

セット内容： ピーチスプマンテ ベリーヌ、メロンベリーヌ、マンゴーベリーヌ、シャインマスカット ベリーヌ



## ■ 通常よりさらに上質な食材で作るプレミアム ショートケーキ シリーズ

最高級タヒチ産バニラビーンズやジャージー乳の生クリームなど通常より上質な食材を使用し、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 ショートケーキ」シリーズ。今年の「グランド プレミアム ショートケーキ」の夏バージョンは、スイカ、マンゴー、シャインマスカット、ピーチの4種類をご用意いたします。みずみずしい旬のフルーツと、リッチで濃厚な味わいのジャージー乳の生クリームやタヒチ産バニラビーンズの香り豊かなクリームブリュレ、そしてふわふわのスポンジ生地が口の中いっぱい広がります。ケーキの周りには、天使の羽根のような繊細なチョコレートでデコレーションしています。

提供期間： 6月中旬 ～ 8月31日(木)

※フルーツの入荷状況に合わせて順次販売いたします。それぞれのケーキの販売期間は異なります。

提供時間： 10:00 ～ 21:30

商品名/価格(税込)：

### ・グランド プレミアム ショートケーキ スイカ 2,200円

夏の風物詩「スイカ」をつかい、スイカの皮や種に見立てたチョコレートのデコレーションを施し、味わいはもちろん見た目にもこだわりの詰まったケーキです。ふわふわのスポンジ生地でサンドしたスイカに加え、くり抜いたスイカをトッピングし、スイカならではの甘味や食感をお楽しみいただけます。



・**グランド プレミアム ショートケーキ マンゴー 2,200円**

夏の代表的なトロピカルフルーツのマンゴーでつくる、鮮やかな色合いが目目を引く一品です。程よく優しい甘さのクリームに、完熟マンゴーの濃厚な味わいと甘さが合わさり、口の中いっぱい広がります。



・**グランド プレミアム ショートケーキ シャインマスカット 2,200円**

高い糖度と爽やかな香りが特徴のシャインマスカットをふんだんにつかいます。シャインマスカットならではの香りや甘さが、口当たりなめらかなクリームやブリュレとマッチした、豊かな味わいが特徴です。暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただける一品です。



・**グランド プレミアム ショートケーキ ピーチ 2,200円**

旬を迎える桃をたっぷりにつかったプレミアム ショートケーキです。大きくカットした桃をトップに乗せるとともに、ケーキの中にもサンド。みずみずしい桃の味わいと香りを存分にお楽しみいただけます。



## ■ “夏祭り”と“南国”がテーマのキュートなサマーアイシングクッキー

“夏祭り”と“南国”をテーマとした、すべてハンドメイドで作り上げるバニラ味のアイシングクッキーをご用意いたします。かき氷やヨーヨー、提灯など夏祭りに欠かせないアイテムをはじめ、ヤシの木やハイビスカス、イルカなどの南国のモチーフを1枚1枚手作業で描きます。それぞれ異なる表情を見せるクッキーから、ぜひお気に入りの1枚を見つけてください。

提供期間：6月中旬～8月31日(木)

提供時間：9:00～21:30

商品名／価格(税込)：

・サマーアイシングクッキー 大1枚 1,500円 / 小4枚セット 2,000円

※小4枚セットのデザインはランダムです。



店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

〒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  
03-4333-8713 (直通)



※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。