

～ グランド ハイアット 東京 2023 Autumn ～

芋・栗・かぼちやのモンブランやプレミアムショートケーキなど秋スイーツが今年も大豊作
美食の秋を楽しむスイーツ&ブレッドセレクション
手土産にも最適なひとロサイズのモンブラン5種食べ比べセットも

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、さつまいも、栗、かぼちやなど秋の恵みをふんだんにつかったスイーツとブレッドを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、9月1日(金)より順次販売いたします。



毎年ご好評をいただいている秋限定のモンブランでは、新作の「キャラメルマロン」と「スイートポテト」の2種類を含む合計5種類がラインナップします。国産の和栗をつかった定番モンブランから、さつまいもや洋梨でつくるモンブランまで、繊細な味わいのモンブランをご堪能いただけます。また、この5種類のモンブランをひとロサイズにしたミニモンブラン詰め合わせを今年もご用意。5種類を少しずつ召し上がりたい方や、手土産としておすすめです。さらに、最高級とも言われ、希少で香り豊かなタヒチ産バニラビーンズなど厳選したさらに上質な食材でつくる「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズからも、さつまいも、栗、かぼちやの3種類の秋の味が登場いたします。まるで天使が舞い降りたかのような繊細で美しい羽根チョコレートが目を引く、ワンランク上のケーキをお楽しみください。そのほか、薄く重なり合ったパイの層が貝殻のように美しいスフォリアテッレや、香り高いキノコをたっぷりつけたフォカッチャなど、実りの秋を満喫できる3種類のスイーツ&ブレッドが揃います。

風が心地よく過ぎしやすい季節、ホテルクオリティーの極上スイーツ&ブレッドで美食の秋をお楽しみください。

公式Webサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-autumn-sweets/>

◆モンテビアンコ

毎年ご好評いただいている季節限定のモンテビアンコ(モンブラン)に、今年は新作「キャラメルマロン」と「スイートポテト」が仲間入りし、合計5種類が登場いたします。旬の食材の栗やかぼちゃ、さつまいも、洋梨でつくるモンテビアンコは、秋の恵みを存分にお楽しみいただけるラインナップです。また、この5種類を一口サイズにして詰め合わせた「ピッコロ ガット」もご用意いたします。

提供期間：9月中旬～11月15日(水)

※食材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)：

・キャラメルマロン(洋梨) 750円 ★新作

ヘーゼルナッツ香る軽い食感の焼きメレンゲの上にキャラメリゼした洋梨と無糖の生クリームを合わせ、その周りにマロンペーストにカスタードクリームとキャラメルクリームを合わせた特製マロンクリームを絞ります。洋梨の芳醇で柔らかい甘さと栗の甘さに、少しほろ苦いキャラメルが合わさった豊かな味わいがお楽しみいただけます。



・スイートポテト 750円 ★新作

さつまいもと生クリームを、サクとした軽い口当たりの焼きメレンゲの上のにせ、コクのあるしっとりとしたさつまいものクリームをたっぷり絞りました。スイートポテトのような優しい味わいの、さつまいも好きにはたまらない新作です。



・ジャポネーゼ 750円

焼きメレンゲの土台の上に、刻んだ栗を混ぜ込んだ無糖の生クリームを絞り、さらにその上から、熊本県産の栗を渋皮ごとたっぷりつけた濃厚なマロンクリームを絞っています。鼻から抜ける栗の渋皮の香りとともに、和栗の味わいがしっかりと感じられるモンブランです。



・フレスコ 750円

国産の生栗を炊いてつくる、上品ながらもどこか懐かしい甘さの特製マロンクリームで仕上げるモンブランです。チョコレートでコーティングした焼きメレンゲのサクサクとした食感と、栗本来の味が楽しめる馴染みのあるモンブランに仕上げます。



・パンプキン 750円

国産かぼちゃをつかったほっくり甘い濃厚なクリームを、無糖の生クリームの上に絞った、素材の味わいが生きるスイーツ。トップにはチョコレートのコウモリをあしらった、ハロウィンシーズンにもぜひ召し上がっていただきたい一品です。



・秋限定プティフルBOX 「ピッコロ ガット アウトウンノ」 2,000円

オリジナルモンブランを可愛らしいひとロサイズにして詰め合わせました。渋皮の風味も楽しめる“ジャポネーゼ”、国産の生栗を炊いてつくるこだわりのマロンクリームが味わえる“フレスコ”、国産かぼちゃの優しい甘さが広がる“パンプキン”、甘く香る洋梨とマロンの組み合わせが絶妙な“キャラメルマロン”、さつまいもが堪能できる“スイートポテト”の5種類のセット。秋の味覚の食べ比べもできるこちらは、手土産としてもおすすめです。



◆グランド プレミアム ショートケーキ

希少で香り高く、最高級とも言われるタヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレや、ジャージー乳の生クリームなど、さらに上質な食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 プレミアムケーキシリーズ。今年は、秋の味覚を存分にお楽しみいただける栗、かぼちゃ、さつまいもの計3種類を販売いたします。

提供期間：9月中旬～11月15日(水)

※食材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 マロン 2,200円

和栗をたっぷりをつかったマロンクリームを、ジャージー乳の生クリームと最高級のタヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレに重ね、トップには大粒の自家製のマロンコンポートを添えました。ほくほくとした栗の味わいを堪能できる、秋らしい一品です。



・グランド プレミアム ショートケーキ スイートポテト 2,200円

タヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレとさつまいもを、しっとりとかちどけの良いスポンジ生地でサンドし、濃厚なジャージー乳の生クリームとさつまいもクリームをトップに絞ります。ホワイトチョコレートでつくった軽やかな羽根のデコレーションが上品な、さつまいもの自然な甘みを味わえるプレミアムケーキです。



・グランド プレミアム ショートケーキ パンプキン 2,200円

かぼちゃのコンポートや優しい甘さのかぼちゃのクリームをつかった、かぼちゃの味わい豊かなケーキ。ジャージー乳の生クリームや、なめらかなブリュレとの相性は抜群です。ケーキの周りにはホテルオリジナルチョコレート「Grande H」でつくる羽根チョコレートをあしらいました。小さなかぼちゃを乗せ、ハロウィンシーズンにもおすすめのケーキです。



◆アウトウンノブレッド&ドルチェ各種

毎日ホテル内で消費されるブレッドを焼き上げるベーカリーチームからは、きのこや栗などの旬の食材をつかい、食感にもこだわったシェフの技術が光る2種類の新作ブレッドが登場いたします。また、ペストリーチームからは、何層にも薄く重ねたパイ生地が特徴のスフォリアテッレの秋限定フレーバーをご用意いたします。

提供期間：9月1日(金)～11月15日(水)

提供時間：10:00～21:30

商品名/価格(税込):

・ゴマたっぷりキノコのフォカッチャ 600円 ★新作

パスタに使われることが多いセモリナ粉を混ぜ込み、もちりとした食感に仕上げるフォカッチャに、ごま油でソテーしたエリンギや舞茸、しめじ、ベーコンをトッピング。さらに、煎りごまをたっぷりとまぶし、ごまマヨネーズソースをかけて焼き上げました。食欲をそそるごまの香りが広がり、きのこの旨味がお楽しみいただける、秋ならではのブレッドです。



・クロッカシヤテニエ 500円 ★新作

フランス語で「カリカリした、歯ごたえのある」といった意味の「クロッカシヤテニエ」。フランス産の栗のペーストとアーモンドクリームを混ぜた、栗本来の味わいが引き立つマイルドな甘さのクリームを、サクサクのデニッシュで包みます。たっぷりのバニラシュガーを絡め、ダイス状にカットしたクロワッサン生地を散りばめて焼き上げることにより、カリカリ食感を存分にお楽しみいただけるよう工夫しています。



・スフォリアテッレ ペア 700円

貝のような美しい見た目で、「ひだを何枚も重ねた」という意味の「スフォリアテッレ」は、イタリア・ナポリ地方発祥の焼き菓子です。薄く重なり合ったパイの層が特徴の生地の中には、リコッタチーズとアーモンドクリーム、キャラメルでソテーした角切りの洋梨を合わせたまるやかな甘さのフィリングを詰めます。軽快な歯ざわりと洋梨が香るなめらかなクリームの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



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。