

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

大粒のいちごを飾った帽子型のケーキやいちごがびっしりと並んだミルフィーユが新登場
ひと口サイズの小菓子 6 種のアソートなど手土産にも最適なスイーツもいちごづくしでご用意

「ストロベリースイーツ&ブレッド 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: マイケル ゴールデン)では、旬を迎えるみずみずしいいちごをふんだんに使った「ストロベリースイーツ&ブレッド 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、2025年1月14日(火)から3月31日(月)まで販売いたします。



ストロベリースイーツ&ブレッド コレクション イメージ

(上)ストロベリー ロングミルフィーユ
(下)クレーマ パネトーネ ストロベリー

2025 年は 3 種類の新作を含む 5 種類のスイーツをご用意いたします。新作の「ストロベリー シャルロットケーキ」は、メレンゲを加えたふわっと軽い食感のストロベリームースをメインに、ラズベリーリキュールをしみ込ませたビスキュイや大粒のいちごをあしらひ、貴婦人の帽子のようなエレガントなケーキに仕上げます。さらに、ムースやティラミス、タルトなど、6 種類のいちごのプティフル(小菓子)を詰め合わせる「ストロベリー ピッコロガット」と、パイ生地のサクサク食感と断面の美しさにまでこだわった「ストロベリー ロングミルフィーユ」が新たに登場いたします。また、毎年ご好評をいただいている、最高級とされるブルボンバニラをつかったクレームブリュレや、ジャージー乳の生クリームなど、通常よりもさらに上質な素材を使用する「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」と、甘酸っぱいいちごを、香ばしいピスタチオクリームとともに花型の可愛らしいシュー生地でサンドする「ストロベリー パリブレスト」を今年もご用意いたします。

ベーカリーからは、「クレーマ パネトーネ ストロベリー」と、「ストロベリー デニッシュ」の 2 種類が新登場。「クレーマ パネトーネ ストロベリー」は、表面にヘーゼルナッツのクリームをかけて焼くことでザクザクとした食感が楽しめるホテルオリジナルのブレッドで、フレッシュないちごと生クリーム、カスタードクリームをサンドします。「ストロベリー デニッシュ」は、シロップで煮立てたドライストロベリーにケシの実を合わせる、いちごの酸味とケシの実の独特な風味をお楽しみいただける一品です。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出しているペストリーチームと、ホテルが誇るベーカリーチームが手がける華やかなストロベリースイーツ&ブレッドで、甘酸っぱいいちごの魅力を存分にお楽しみください。

販売期間： 2025年1月14日(火)～3月31日(月)

販売時間： 9:00～21:30(ケーキ・タルトの販売は10:00～)

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

商品名 / 価格(税込)：

・ストロベリー シャルロットケーキ

ホール 5,000 円(12 cm) / ピース 800 円(8cm) ★新作

貴婦人の帽子を彷彿とさせるエレガントな佇まいのフランス生まれのケーキ「シャルロット」。アーモンド生地の上に、メレンゲを加えたふわっと軽い食感のストロベリームースを重ね、トップにはコクのあるマスカルポーネ生クリームとみずみずしい大粒のいちごを飾ります。ムースの中には、ライムでほのかな酸味を加えたいちごのコンポート入りジュレと濃厚なブリュレを忍ばせました。ケーキの周りにあしらう、ラズベリーリキュールをしみ込ませたビスキュイのふんわり感と、ムースの軽い口どけをお楽しみください。おもてなしやパーティーなど華やかな場面にもおすすめです。



・ストロベリー ピッコロガット 2,700円 ★新作

ひとロサイズのプティフル(小菓子)を詰め合わせる人気のピッコロガットシリーズを、いちごづくしでご用意いたします。ムースやティラミス、タルトなど、さまざまなスタイルでいちごを楽しめる6種類のアソートは、季節の手土産や自分へのご褒美スイーツに最適です。



① ピスタチオ フレーズ ロール

いちごの果肉と砂糖を煮詰めたパートド フリュイ(砂糖菓子)を、コクのあるピスタチオのバタークリームで包み、周りに砕いたピスタチオをまといせませます。さまざまな風味と食感が楽しめるケーキです。

② ストロベリー ティラミス

3種類のベリーシロップを浸み込ませたアーモンド生地、マルサラワインで風味つけたマスカルポーネムースを重ね、周りをホワイトチョコレートでコーティングするキューブ型のティラミスケーキです。

③ ストロベリー グランデ

甘酸っぱいフレッシュないちごと、なめらかな練乳生クリームのハーモニーが絶妙な一品です。

④ ストロベリー バスケット

タンバル型のワッフル生地にかスタードクリームと生クリームを詰め、フレッシュとドライ、食感の異なる2種類のいちごをのせて仕上げます。

⑤ エフィール ショコラ

なめらかなストロベリーガナッシュと、パリとした食感の薄いホワイトチョコレートを4層に重ねます。

⑥ ピスタチオ タルトレット

タルト生地の中にピスタチオガナッシュをたっぷりとし込み、トップにピスタチオクリームとストロベリームースをあしらいます。

・ストロベリー ロングミルフィーユ 2,000円(約27cm) ★新作

みずみずしく甘酸っぱいフレッシュないちごと、バターのコクが広がる自家製ムースリヌクリームをパイ生地でサンドする新作ミルフィーユ。サクサクの食感が続くよう表面を砂糖で薄くグラッセしたパイ生地、断面が美しくなるよう少し固めに仕上げたクリームなど、美味しく召し上がっていただくための細やかな工夫を詰め込みました。長さ約 27cm のグランドサイズのミルフィーユはシェアしてお召し上がりいただける、卒業や入学などのお祝いのパーティーにもおすすめの一品です。



・グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ 2,200円

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」シリーズから、今年も定番のストロベリーショートケーキをご用意。3種類のベリーでつくった自家製シロップを染み込ませた軽い口当たりのスポンジで、最高級とされるブルボンバニラをつかったクレームブリュレ、ジャージー乳の生クリーム、厳選したいちごを贅沢にサンドいたします。繊細で美しい羽根チョコレートをもったホテルの名を冠するシグネチャーケーキです。



・ストロベリー パリブレスト 750円

真っ赤ないちごと、鮮やかなグリーンのパスタチオクリームを、グランド ハイアット 東京オリジナルの花型のシュー生地でサンドする、見た目にも可愛らしいパリブレストです。甘酸っぱいいちごと香ばしいパスタチオ、濃厚なクリームのハーモニーをお楽しみいただけます。



・クレマ パネトーネ ストロベリー 650円 ★新作

ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼き上げる、外はザクザク、中はふわふわのホテルオリジナルのパネトーネ。中にはなめらかなカスタードクリームと生クリーム、いちごをサンドしています。たっぷりのクリームといちごの甘酸っぱさが口いっぱいに広がる贅沢な一品です。



・ストロベリー デニッシュ 600円 ★新作

シロップで煮立てたドライストロベリーと、自家製のアーモンドクリーム、さらにケシの実を合わせ、デニッシュ生地で巻き上げます。いちごの酸味とケシの実の独特な風味をお楽しみいただけます。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

〒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
03-4333-8713 (直通)



グランド ハイアット 東京とは

ダイナミックなライフスタイル デスティネーションホテルとして、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「六本木ヒルズ」に位置します。2003年の開業以来、一流のホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」にて2024年までの8年連続で4つ星を獲得し、米国の権威ある旅行誌「トラベル+レジャー」では、2018年より7年連続で東京のベストホテルの1つに選出されるなど、数々の高い評価を得ています。ゲストルームは、厳選された天然素材をつかい、コンテンポラリーなデザインながらも温もりあふれるレジデンスのような雰囲気のある全387室をご用意し、都内で唯一のプライベートプールを備えたプレジデンシャルスイートをはじめとする28室のスイートを有します。館内には独創的な10のレストラン&バーのほか、最新の機器を導入した2,800㎡の宴会施設、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&フィットネスなどを設け、豊富なオプションを提案します。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織りなす空間では、卓越したサービスだけでなく細部にこだわったさまざまな体験を提供し、お客様が過ごすひとときを色鮮やかに演出しています。グランド ハイアット 東京の最新情報は tokyo.grand.hyatt.jp をご覧ください。

グランド ハイアットについて

世界中で展開されているグランド ハイアット ホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランド ハイアット ホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリースパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、grandhyatt.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※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。