

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

まるで本物?! 細部までこだわったシャツやワインボトル型のチョコレートが登場
オリジナルメッセージを入れて大切な人に想いを伝えるサービスも

「バレンタインデー&ホワイトデー」コレクション



「バレンタインデー コレクション」



「ホワイトデー 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)は、「バレンタインデー コレクション」を2025年2月1日(土)～14日(金)、「ホワイトデー コレクション」を3月1日(土)～3月14日(金)の期間限定で、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて順次販売いたします。

2月1日(土)～14日(金)のバレンタインデーシーズンに登場するのは、新作を含む10種類のスイーツとブレッドです。ボタンの縫い目や襟の細部にもこだわった、まるで本物のシャツのような見た目の「ドレスシャツ チョコレート」やオリジナルメッセージを入れることもできる「ワインボトル チョコレート」は、大切な人へのギフトに最適なパティシエの技が光るこだわりの一品です。さらに、チョコレートクリームやいちご、カスタードをホテルオリジナルのパネトーネでサンドした「クレーマ パネトーネ チョコレート」をはじめ、最高峰とも言われるバニラビーンズをはじめ通常より上質な食材でつくる「グランド プレミアム シャンティーショコラ」など、グランド ハイアット 東京の名を冠したホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかった新作の数々もご用意いたします。

3月1日(土)～14日(金)のホワイトデーシーズンには、8種類のスイーツとブレッドをご提供いたします。オリジナルメッセージを入れることができる「ワインボトル チョコレート」は、ホワイトチョコレートでワインボトルを再現し、ストロベリー アマンディーヌを詰めるホワイトデーバージョンとしてご用意。さらに、ハート型のホワイトチョコレートをあしらったピンクとホワイトのマーブル模様が特徴のマカロンが登場いたします。また、一粒一粒がまるで宝石のようなボンボンショコラのアソートのほか、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上質な食材でつくるグランド プレミアム ストロベリーショートケーキを、ホワイトデーバージョンとしてハート型でご用意いたします。

バレンタインデーやホワイトデーのスイーツは、大切な方へのギフトはもちろん、ご家族やご友人へのプレゼント、自分へのご褒美に最適です。世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたパティシエを輩出し続けているペストリーチームが自信を持ってお届けする華やかなスイーツが、心温まるひとときに彩りを添えます。

■ バレンタインデー コレクション

販売期間：2025年2月1日(土)～14日(金)

販売時間：9:00～21:30(ケーキの販売は10:00より開始)

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

商品名 / 価格(税込):

- **ドレスシャツ チョコレート 18,000 円 (配送不可) 限定各 10 個 ★新作**

ボタンの縫い目や襟の細部まで忠実に再現した本物そっくりなシャツ型チョコレート、ストライプ柄と無地の 2 種類をご用意いたします。ホワイトチョコレートをつかい、手作業でひとつずつつくる繊細なシャツの下には、店舗名の由来にもなっており、開業時から変わらないレシピで愛され続けているスイーツ「フィオレンティーナ」を敷いています。「フィオレンティーナ」は、ナッツをカリカリにキャラメリゼし、裏面にはビターチョコレートをコーティングする、キャラメルとチョコレートのほろ苦さの中にナッツの風味をお楽しみいただけるフロランタンです。大切な方と一緒に少しずつお召し上がりいただくのもおすすめです。

※オンラインにて 3 日前までの事前予約制



- **ワインボトル チョコレート(ブラウン) 5,000 円 (配送可) 限定 30 個 ★新作**

ワインボトル丸々一本がホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でできた、ユニークなチョコレートが新登場します。ワインボトル型のチョコレートの中には、ローストしたアーモンドをチョコレートでコーティングした香り豊かなアマンディーンヌを忍ばせました。チョコレートでできたラベルには大切な方へ向けたお好きなメッセージを入れることも可能です。

※メッセージのリクエストはオンラインにて 3 日前までの要予約



- **ショコラ コスモス 3,900 円 (配送不可) 限定 100 個 ★リニューアル**

ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかい、ひとつひとつ手作業でつくる宇宙をイメージしたデザインのショコラボールに、ベルガモット、パインココ、ラズベリーのパールチョコを忍ばせました。3 種のボンボンショコラの下にはラズベリー味のパールチョコレートをふんだんに敷きます。今年は、チョコレートの土台にも宇宙をイメージし、星や月の模様を施し、華やかに仕上げます。



- **グランド プレミアム シャンティショコラ 2,200 円 (配送不可)**

希少で最高峰とも言われるタヒチ産バニラビーンズや、ジャージー乳をつかったブリュレなど、通常よりさらに上質な食材でワンランク上へと昇華させた「グランド プレミアム シリーズ」のバレンタインデーバージョンです。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」のシャンティショコラをつかい、ケーキの周りを1枚1枚手づくりで仕上げた羽根チョコレートでデコレーションします。ケーキ自体をハート型にし、トップにもサイズ違いのハート型チョコレートを乗せた、バレンタイン期間の特別仕様です。



- **クレーマ パネトーネ チョコレート 650 円 (配送不可) ★新作**
※販売期間: 2025 年 2 月 1 日 (土)~2 月 28 日 (金)

ヘーゼルナッツの自家製クリームを塗って焼きあげた、外はサクサク、中はふわふわのオリジナルのパネトーネ。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」のチョコレートクリームといちご、なめらかなカスタードクリームのクレーマ パティシエールをサンドしました。香り高いカカオの香りが口の中に広がり、いちごの酸味とクレーマ パティシエールの甘みのマリアージュを口いっぱいにお楽しみいただける、贅沢な一品です。



- **ボンボンショコラ 9 個アソート 4,100 円 (配送可) ★リニューアル**

一粒一粒がまるで宝石のようなボンボンショコラのアソートです。ゆず、プラリネカフェ、抹茶、Grande H、ストロベリー、ピスタチオ、トンカ豆、プラリネココ、紅茶と、9 種類のバラエティー豊かなフレーバーをご用意いたします。一粒ごとに異なる味わいを少しずつ楽しみたい方におすすめです。



- **ゴルフボールショコラ 3 個入り 2,700 円 (配送可)**

パティシエの遊び心が詰まったユニークなゴルフボール型のショコラ。フィオレンティーナのロゴを入れたホワイトチョコレートの中には、ホワイトチョコレートでコーティングしたカリカリ食感のライスパフが詰まっています。ゴルフファンを虜にする一品です。



- **生チョコレート 9 個入り 1,800 円 (配送可) ★新作**

香ばしいカカオの風味が特徴のホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を使用した贅沢な生チョコレートが新登場します。生クリームと合わせることで、濃厚でクリーミーな口どけに仕上がります。赤ワインとのペアリングもおすすめです。



- **スイーツジャー (配送可) ★新作**
単品 750 円 / 2 個 1,500 円 / 4 個 3,000 円

手土産にも最適な、可愛い見た目スイーツジャーを 4 種類をご用意いたします。チーズの香りとパイのサクサクとした食感をお楽しみいただけるグリュイエールチーズ クッキー、香ばしいアーモンドとチョコレートの甘味が口いっぱいに広がるアマンディーヌ、キャラメルとチョコレートの 2 種をブレンドしたパールチョコレート、抹茶ソイと、個性的なフレーバーが揃います。

- ① グリュイエールチーズ クッキー
- ② アマンディーヌ
- ③ パールチョコレート
- ④ 抹茶ソイ



- **生チョコパン 700円 (配送不可) ★新作**
※販売期間: 2025年2月1日(土)~2月28日(金)

ホテル開業時から変わらないレシピでつくる、生クリームを使用したやさしい甘味のもっちりとしたパンドミを、バレンタインデーの特別仕様に仕上げた新商品です。ココアパウダーを生地に練り込み、なめらかなカスタードクリームとパティシエールとホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を合わせて焼き上げた贅沢な一品です。パンドミの甘さと一緒にとろりとしたほろ苦いチョコレートが口いっぱい広がります。



■ ホワイトデー コレクション

販売期間 : 2025年3月1日(土) ~ 14日(金)

販売時間 : 9:00 ~ 21:30 (ケーキの販売は10:00より開始)

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

商品名 / 価格(税込):

- **ワインボトル チョコレート(ホワイト) 5,000円(配送可) 限定30個★新作**

ユニークなワインボトル型のチョコレートがホワイトデー仕様で登場いたします。ワインボトル型のホワイトチョコレートの中には、ローストしたアーモンドをストロベリーチョコレートでコーティングした、香り豊かなストロベリー アマンディーヌをふんだんに忍ばせました。チョコレートでできたラベルにはお好きなメッセージを入れられます。

※メッセージのリクエストは3日前までの要予約



- **ホワイトデー マカロン (配送不可) ★新作**
3個 2,200円 / 6個 4,400円

サクとした食感の生地でなめらかなガナッシュをサンドしたマカロンが新作として登場いたします。ローズガナッシュ、バニラガナッシュ、ストロベリーガナッシュと、1箱で3つのフレーバーをご堪能いただけます。ハート型のホワイトチョコレートのトッピングと、マーブル模様見た目にも可愛いマカロンは、ホワイトデーの贈り物に最適な一品です。



- **コフレ 3,900円 (配送不可) 限定100個 ★リニューアル**

美しい光沢の球体状に仕上げたストロベリーチョコレートのハート型の窓から、ベルガモット、パインココ、ラズベリーの3つのボンボンショコラが顔をのぞかせます。その下にはラズベリーのパールチョコレートを敷きました。チョコレートの土台にも赤い花模様を施した、華やかな見た目が特徴です。



- **ボンボンショコラ 9個アソート 4,100円 (配送可) ★リニューアル**

ゆず、プラリネカフェ、黒ゴマ抹茶、ピスタチオ、ストロベリー、ラズベリー、トンカ豆、プラリネココ、ベルガモットと9種類のバラエティー豊かなボンボンショコラを詰め合わせました。一粒一粒がまるで宝石のようなボンボンショコラのアソートは、飽きることなく大切な方とシェアしてもお楽しみいただけます。



● **グランド プレミアム ハートショートケーキ 2,200 円 (配送不可)**

通常よりもさらに上質な食材でつくるグランド プレミアム ストロベリーショートケーキのホワイトデーバージョンです。スポンジには、フレッシュないちごをはじめ、ラズベリーやブルーベリーをリキュールに合わせた自家製シロップを染み込ませています。中には、タヒチ産バニラを使用したクレームブリュレやジャージー乳の生クリーム、いちごをサンド。ふわふわのクリームでおおったハートシェイプのケーキの上に、淡いピンクのハートチョコレートをトッピングし、かわいらしく仕上げました。「フィオレンティーナ ペストリーブティック」のシグネチャーケーキであるストロベリーショートケーキを、さらにワンランク上へと昇華させた、ホテルこだわりのプレミアムケーキです。



● **ストロベリー 生チョコレート 1,800 円 (配送可)★新作**

甘酸っぱいいちごとホワイトチョコレート、生クリームをふんだんに使用した、口の中でとろけるようになめらかなストロベリー 生チョコレートです。いちごの酸味とホワイトチョコレートの甘味のリアージュをお楽しみください。



● **スイーツジャー (配送可) ★新作**

単品 750 円 / 2 個 1,500 円 / 4 個 3,000 円

いちごとバニラのギモーヴ、ストロベリー アマンディース、ホワイトチョコレートとラズベリーのパールチョコレート、ソイチョコレートをそれぞれ可愛いスイーツジャーをご用意いたします。個性的なフレーバーは手土産にも最適です。

- ① いちごとバニラのギモーヴ
- ② ストロベリーアマンディース
- ③ ホワイトチョコレートとラズベリーのパールチョコレート
- ④ ソイチョコレート



● **ナッツデニッシュ 400 円 (配送不可) ★新作**
※販売期間：2025 年 3 月 1 日(土)～3 月 31 日(月)

デニッシュ生地でなめらかなアーモンドクリームを包み、マカダミアナッツ、くるみ、アーモンドなど数種類のナッツをふんだんに使用した贅沢なデニッシュです。仕上げには、チョコレートとナッツをトッピングします。口当たりまるやかなチョコレートの甘みとともに、ふわふわのデニッシュと香ばしいナッツのザクザクとした食感をお楽しみください。



グランド ハイアット 東京 オリジナルチョコレート「Grande H」について

グランド ハイアット 東京のペストリー料理長の金子浩(かねこ ひろし)が、1842 年創業の仏「カカオバリー®」へ赴き、オリジナルチョコレートを制作。流通量が少ない希少なタンザニア産カカオとその起源と言われるメキシコ産カカオを組み合わせ、カカオ約 70%に仕上げました。タンザニア産は複雑なナッツ感と爽やかなフルーティーさが特徴。さらにメキシコ産は力強いカカオ感があり、リコリス(天草)の香りの広がりの中にスパイシーさとウッディさを感じられます。酸味とカカオの強い苦みが程よく組み合わせ、濃厚で力強いカカオ感とスパイシーさやウッディさなどのアロマを感じていただけます。さらに香ばしさと深みのある甘さが最高のハーモニーを奏でます。「Grande H」と名付けたこのチョコレートはホテルの名前のイタリア語である「Grande(グランデ)」とハイアットと金子の名前の頭文字である「H」に由来しています。



グランド ハイアット 東京
 ペストリー料理長 金子 浩

店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (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 1階ロビーフロア



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は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。

※営業時間などの最新情報は公式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。