

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

初夏の爽やかさを感じる「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」**甘酸っぱくジューシーなチェリーとピスタチオが絶妙に調和するベリーヌや
フレッシュチェリーと自家製チェリージャムを包んだパイなどが登場**

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、爽やかな初夏を感じさせるチェリーをつかった「チェリースイーツ&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5月12日(月)～6月30日(月)の期間に販売いたします。



今年は、初夏が旬のジューシーなチェリーを堪能できるスイーツ6種類とブレッド3種類をご用意いたします。トップに飾られた大粒のアメリカンチェリーのレッドと、ピスタチオプリンと鮮やかなグリーンとのコントラストが華やかな「チェリー ベリーヌ」は、なめらかで濃厚なプリンと甘酸っぱいチェリーのマリージュをお楽しみいただける新作です。また、通常よりもさらに上質な食材でつくるワンランク上のケーキ“グランド プレミアム”シリーズから、フランス語で“黒い森”を意味する「フォレノワール」を、ご好評にお応えし今年も販売。赤ワインでコンポートしたチェリーの凝縮された甘みと、リッチなチョコレートが溶け合う、この時期限定の大人の味わいをご堪能いただけます。そのほか、フレッシュのアメリカンチェリーと自家製グリオットチェリージャムを、サクサクのパイ生地でサンドするチェリーパイなど、チェリーを惜しみなくお楽しみいただけるスイーツがラインナップいたします。

ブレッドでは、新作2種類を含む3種類が登場いたします。「フィオレンティーナ ペストリーブティック」のシグネチャーブレッドのひとつである柚子メロンパンをチェリーバージョンに仕上げる「チェリーメロンパン」や、ホテル開業時から愛され続けているパンドミの生地で作るチェリーデニッシュを新作をご用意いたします。

チェリーの爽やかさと華やかさをご堪能いただける、この季節だけのスイーツ&ブレッドとともに、初夏の訪れをお楽しみください。

■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間：2025年5月12日(月)～6月30日(月)

提供時間：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-cherry-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

・チェリー ベリーヌ 900円 ★新作

チェリーのピューレをつかった甘みと酸味のバランスが絶妙なキャラメルソースをガラスの底に敷き、その上にピスタチオペーストを合わせたなめらかなプリンを乗せています。トップには大粒のアメリカンチェリーとクレームシャンティを飾りました。グリーンとワインレッドのコントラストが華やかな、初夏を感じるベリーヌをお楽しみください。



・グランド プレミアム フォレノワール 2,200円

通常よりも贅沢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”シリーズより、この時期限定の「フォレノワール」を今年も提供いたします。赤ワインでコンポートしたチェリーや濃厚なジャージー乳の生クリーム、最高級とも言われるタヒチ産のバニラをつかったピスタチオクリームブリュレを、チェリーでつくるブランデー「キルシュ」のシロップをしみこませたチョコレートスポンジでサンド。ピスタチオクリームでコーティングしたケーキの周りを、ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」で1枚ずつ手作業でつくる羽根チョコレートでデコレーションし、フォレノワール(フランス語で“黒い森”)に華やかさをプラスします。



・アマレーナ 4,800円(ホール/12cm)、750円(ピース/6cm)

イタリア語でブラックチェリーを意味する「アマレーナ」を名前に冠した、みずみずしく甘酸っぱいチェリーを口いっぱい感じていただけるムースケーキです。グリオットチェリーのジュレと、ピスタチオのビスキュイ、チョコレートクリームを丁寧に重ね、ホワイトチョコレートのムースで包み込みました。なめらかなムースと、食感のアクセントに加えたフィアンティーヌやプラリネのサクサク感もご堪能いただけます。



・チェリー パリブレスト 750円

絶妙な甘酸っぱさに仕上げた自家製のグリオットチェリージャム、チョコレートカスタードクリーム、フレッシュのアメリカンチェリー、ピスタチオクリームを、チョコレートでコーティングしたシュー生地でサンドします。みずみずしく甘美なチェリーや風味豊かなピスタチオと、シュー生地のサクとした食感を、チョコレートのハーモニーとともに楽しみください。



・チェリーパイ 650円 ★リニューアル

今年のチェリーパイは、フレッシュのアメリカンチェリーと自家製グリオットチェリージャムを、発酵バターを折り込んだパイ生地で包み、フランス語で“マッチ棒”を意味するアリュメットと呼ばれる形に焼き上げます。上質なアメリカンチェリー、チェリーの状態に合わせて砂糖の量や煮詰める時間を調整してつくる自家製ジャム、そしてサクサクとしたパイ生地のアンサンブルをお楽しみください。



・チェリーメロンパン 390円 ★新作

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」のシグネチャーブレッドのひとつである柚子メロンパンのチェリーバージョンが期間限定で登場いたします。表面のビスケット生地とその下のブリオッシュ生地には、ココアパウダーを入れ少しビターな風味に仕上げました。中にしのばせたカスタードクリームは、生地に合わせて、キルシュに漬けて柔らかくしたドライチェリーを入れてあります。外はサクサク、中はふわふわのホテルメイドのメロンパンをお楽しみください。



・チェリーデニッシュ 700円 ★新作

ホテル開業時から変わらないレシピでつくる、生クリームやさしい甘味が特徴のパンドミをつかう期間限定のデニッシュです。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でつくるクレームパティシエールと、ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」、杏仁が原料のリキュール「アマレット」に漬けたドライチェリーを合わせて焼き上げた贅沢な一品です。カカオの香りとドライチェリーの酸味がアクセントとなるデニッシュは、ワインのお供にもおすすめです。



・クレマ パネトーネ チェリー 650円

ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼きあげた、外はザクザク、中はふわふわの自家製パネトーネで旬のフルーツをサンドし、毎シーズンご好評いただいているクレマ パネトーネ。今回ご用意するチェリーバージョンは、チェリーで造るブランデー「キルシュ」に漬け込んだ甘酸っぱいグリオットチェリー、生クリームやリッチなカスタードクリームが口の中に広がります。



・チェリーパウンドケーキ 3,000円

香ばしいピスタチオ生地に、チェリーでつくるゼリー状の砂糖菓子であるパート・ド・フリュイを合わせ、トップにはピスタチオで仕上げるメレンゲ生地のダックワーズをあしらいます。チェリーの状態に合わせて、砂糖の量や煮詰める時間を調整してつくる自家製のパート・ド・フリュイと、香り高いピスタチオのバランスが絶妙な一品です。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 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、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&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。

※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。