

～ グランド ハイアット 東京 2024 Winter ～
4つのハートをデザインした球体型チョコレートや
タヒチ産バニラビーンズなどプレミアム食材をつかったハート型ケーキが登場！
ハート尽くしの「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：ロス クーパー)は、バレンタインデー コレクションを2024年2月1日(木)～14日(水)、ホワイトデー コレクションを3月1日(金)～3月14日(木)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。

今年のバレンタインデーおよびホワイトデー コレクションは、ホテル開業20周年のテーマ“Grand Love”をイメージし、ハートモチーフのスイーツやブレッドをご用意いたします。2月1日(木)～14日(水)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8種類のスイーツとブレッド。宇宙をイメージさせる青い球体のチョコレートにハート型のボンボンショコラを忍ばせた「ショコラ コスモス」のほか、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」でつくるスイーツなど、大人のバレンタインデーにふさわしいギフトが揃います。続いて3月1日(金)～14日(木)のホワイトデーの期間には、つやつやの赤いショコラボールにハート型のボンボンショコラを忍ばせた「コフレ」など、6種類の限定スイーツを販売します。また、バレンタインデー期間、ホワイトデー期間ともに、最高峰と言われる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、さらに上質な食材をつかったグランド プレミアムシリーズを、ハート型に仕上げた特別バージョンをご用意いたします。ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」をつかったシャンティーショコラや、「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グランド プレミアムシリーズとして、さらにワンランク上へ昇華させます。

大切な人へのギフトはもちろん、ご家族やご友人へのプレゼント、自分へのご褒美など、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がつくる、溢れんばかりの愛がこもったスイーツの数々で、ハートフルなシーズンに彩りを添えます。

■ バレンタインデー コレクション

販売期間：2024年2月1日(木)～14日(水)

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)：

- **ショコラ コスモス 3,900 円 (配送不可)★リニューアル**

パッションフルーツ、ラム、フランボワーズの3種のハート型ボンボンショコラを、ホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」でつくる、まるで宇宙のような神秘的なデザインを施した球体状の器に忍ばせます。上部をハート型にくり抜き、ホテル開業20周年のテーマである「Grand Love」にちなんで、中のボンボンショコラと合わせて4つのハートをデザインします。3種のボンボンショコラの下には小粒のスイートパールチョコレートが入っています。今年は「Grande H」でつくる土台にもデザインを施し、さらに大人の雰囲気仕上げました。



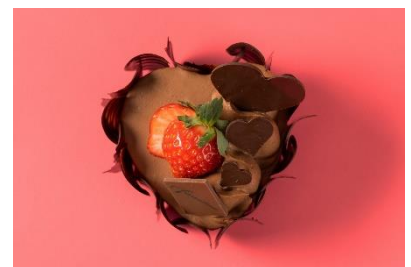
- **ボンボンショコラ 4個アソート 3,300 円 (配送可)★リニューアル**
9個アソート 5,400 円 (配送可)★リニューアル

ラム、ピスタチオ、ストロベリー、プラリネ、ゆず、レモン&ラズベリー、パッションフルーツ、カフェ&グリオット、ラズベリー、味わい豊かなひとロサイズのボンボンショコラを詰め合わせました。異なるフレーバーを少しずつ楽しんだり、大切な人とシェアをしながら、さまざまな素材とチョコレートの相性をお楽しみいただけます。4個セットは、パッションフルーツ、ラズベリー、ストロベリー、ラムの4つの可愛いハートが並びます。



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

生クリームにホテルオリジナルチョコレート「Grande H」を合わせたシャンティーショコラに、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、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のバレンタインバージョン。上から見るとケーキ自体がハートシェイプになっているバレンタイン特別仕様です。1枚1枚手づくりで仕上げた羽根チョコレートでケーキの周りをデコレーションし、トップにも大きさの違うハート型のチョコレートを3重に添えた、ハート尽くしのプレミアムケーキです。



- **Grande H バナナブラウニー 2,200 円 (配送可)**

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」の手土産としてご好評いただいている定番商品のチョコレートバナナブラウニーを、ホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」のガナッシュを使用した特別バージョンをご用意いたします。しっとり濃厚なブラウニーと香ばしいナッツの食感、バナナのフレッシュな甘みとなめらかなチョコレートが織りなすハーモニーをお楽しみください。上品な色のパッケージは、手土産にもおすすめです。



- **ゴルフボールショコラ(ホワイト) 3個入り 2,500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で割ると、同じく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。ゴルフ好きにはたまらない一品です。



- **パールチョコレート(ブラウンミックス) 1,200円(配送可)**
スイートチョコレートと、第4のチョコレートとも言われるブルオンズチョコレートでシリアルを包み込んだ、真珠のようにきらめくチョコレート。香り高いカカオの味わいが感じられるスイートチョコレートと、なめらかな口どけのブルオンズチョコレートをお楽しみいただけます。



- **バレンタイン ハートチョコレート 3個入り 1,200円(配送可)**
イチジク、アプリコット、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオをトッピングした、ミルク、スイート、ホワイト、3つのテイストのハート型チョコレート。口当たりまるやかなチョコレートの甘みとともに、ドライフルーツのフルーティーな味わいや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。



- **ショコラフリュイ 420円(配送不可)★新作**
※販売期間:2024年2月1日(木)~2月29日(木)
ハート型に仕上げる可愛らしいバレンタインデー限定のブレッドです。ブレッド上部にはクッキー生地をつかっており、メロンパンのようなサクサク感と中のしっとりとした食感の違いをお楽しみいただけます。マルサラワインに漬けたレーズン、オレンジ、クルミ、チョコレートチップを中に入れることで、大人な味わいに仕上げました。赤ワインのお供にもおすすめです。



■ ホワイトデー コレクション

販売期間：2024年3月1日(金)～14日(木)

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):

- **コフレ 3,900円(配送不可)★リニューアル**
ストロベリーチョコレートを美しい光沢のなめらかな球体状に仕上げたショコラボールのハート型の窓からは、パッションフルーツ、ラズベリー、ラムの3つのハート型ボンボンショコラが顔をのぞかせます。その下にはホワイトチョコレートでシリアルを包んだサクサクとした食感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 4個アソート 3,300円 (配送可)★リニューアル**
9個アソート 5,400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。ピスタチオプラリネ、ラム、ストロベリー、アーモンドプラリネレモン、ゆず、抹茶、パッションフルーツ、カフェ&グリオット、ラズベリーと、9種類のバラエティー豊かなフレーバーをご用意。4個セットには、ラム、ストロベリー、パッションフルーツ、ラズベリーのハート型ボンボンショコラが並びます。



- **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 ショートケーキを、ホワイトデー特別仕様のハート型をご用意いたします。いちご、ラズベリー、ブルーベリーを砂糖でマリネしたホテル自家製のシロップを染み込ませたスポンジに、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。「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ました。ふわふわのクリームにのせた3枚のハートチョコレートや、1枚ずつ手づくりしている繊細な羽根チョコレートの淡いピンクの色合いが特徴です。



- **ゴルフボールショコラ 3個入り 2,500円 (配送可)**

ユニークなゴルフボール型ショコラのホワイトデーバージョンです。本物のゴルフボールと見間違えそうな仕上がりのストロベリーチョコレートの中に、ストロベリー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を詰めました。ゴルフ仲間やゴルフファンのご友人へのギフトにもおすすめです。



- **ホワイトデー ハートチョコレート 3個入り 1,200円 (配送可)**

ハートチョコレートのホワイトデーバージョンです。ストロベリー、ミルク、ホワイトの3種類のチョコレートに、イチジク、アプリコット、アーモンド、ヘーゼルナッツ、ピスタチオをトッピングしてをご用意いたします。ドライフルーツのフルーティーな味わいと香ばしいナッツのザクザクとした食感を、コクのあるチョコレートとともにお楽しみください。



- **ホワイトデー ソイショコラ 1,200円 ★新作 (配送可)**

丸ごと炒った大豆を、フランボワーズチョコレートでコーティングしました。大豆の香ばしい香りとフランボワーズチョコレートの甘みをお楽しみいただけるチョコレートです。コーヒーや紅茶はもちろん、日本茶とも相性抜群の一品です。



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



※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。