

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～

2023年の干支「卯年」にちなんだバニー&ストロベリースイーツ “うさ耳”を飾ったスイーツや“うさぎ”シルエットのパウンドケーキも！ 期間限定『バニー&ストロベリー アフタヌーンティー』開催

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、2022年12月26日(月)から2023年3月10日(金)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、2023年の干支「卯年」をテーマとし、“いちご”をふんだんにつかったスイーツに“うさぎ”のデコレーションを施したブッフエスタイルのアフタヌーンティー『バニー&ストロベリー アフタヌーンティー』を開催いたします。



初開催となる「バニー&ストロベリー アフタヌーンティー」では、卯年にちなんで“うさぎ”をデコレーションしたいちごのスイーツが登場いたします。いちご・ラズベリー・ブルーベリーでつくる自家製ベリーソースをふわふわのスポンジ生地に染み込ませ、程よい甘さの生クリームとの相性が抜群の定番ショートケーキをはじめ、香ばしいタルト生地にいちごを乗せたストロベリータルトや優しいホワイトチョコレートの味わいとストロベリージュレがマッチするムースケーキ、軽い食感のシュー生地で生クリームとカスタードクリームをサンドしたパリブレスト、なめらかな口当たりのフランス流チーズケーキのクレームダンジュなど、いちごを思う存分ご堪能いただけるスイーツをご用意。チョコレートでつくった“うさ耳”やうさぎシェイプのデコレーションをあちらこちらに飾るほか、チョコレート味の生地でうさぎのシルエットを入れたバニラ味のパウンドケーキや、うさぎ型に焼き上げるアフタヌーンティーには欠かせないスコーンなど、さまざまなスイーツにキュートなうさぎのモチーフを見つけることができます。

そのほか、セイボリーには「フレンチ キッチン」ならではのハムとチーズをサンドしたクロックムッシュやケールとさつま芋のキッシュ、リコッタチーズ香るクレープ、チキンクリームを流したパイ生地にトリュフを削ったヴォル オボンなどのフランス料理をご用意。このアフタヌーンティーはブッフエスタイルでご提供するため、スイーツもセイボリーもお好きな物をお好きなだけお召し上がりいただけるのも嬉しいポイントです。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つペストリーチームによるバラエティ豊かで“うさぎ”デコレーションが可愛いスイーツとセイボリーを思う存分楽しむ口福のひとつをお過ごしください。

提供期間：2022年12月26日(月)～2023年3月10日(金)

提供時間：15:00～17:00(ラストオーダー 16:00)

※平日2時間、土日祝90分制



メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

バニー&ストロベリー アフタヌーンティー

- 平日 5,720 円
- 土・日・祝日 6,820 円 (グラスシャンパン1杯付)

スイーツ

- ホワイトチョコレートとストロベリームース
- ストロベリーパリプレスト
- ストロベリータルト
- ストロベリーショートケーキ
- パウンドケーキ
- クレームダンジュ
- ローズ ストロベリーゼリー



セイボリー

- クレープ ほうれん草 リコッタチーズ セミドライマト
- キッシュ ケール さつま芋
- タラのクロケット
- クロックムッシュ
- ヴォール オ ボン チキんクリーム トリュフ



スコーン

- プレーン
- ストロベリー

紅茶

ロサンゼルス発のプレミアム オーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶 3種類よりお好みの1種類

※別途カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などをお好きなだけお召し上がりいただけます

店舗情報：「フレンチ キッチン」

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 2階

03-4333-8781(直通)

※営業時間は公式 WEB サイトをご覧ください。

