

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～  
 ハート型ショコラを詰め込んだ球体に仕上げる繊細なチョコレートや  
 ホテルオリジナル チョコレートのブラウニーなど全9種類が登場！  
**「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 コレクション」(左)、「ホワイトデー コレクション」(右)

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、バレンタインデーとホワイトデーに合わせた期間限定スイーツを、2023年2月1日(水)より「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(水)～14日(火)のバレンタインシーズンに登場するのは、バレンタインギフトに最適な5種類のスイーツです。球体状につくるチョコレートがまるで宇宙をイメージさせるシックなカラーの「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、ハートフルなシーズンを盛り上げるギフトが揃います。続いて3月1日(水)～14日(火)のホワイトデーの期間には、繊細なオブジェのように仕上げるショコラボールにカラフルなボンボンショコラを忍ばせた「コフレ」など、赤やピンクのカラーリングが華やかさを演出する4種類の限定スイーツを販売します。

グランド ハイアット 東京では、ハートフルなシーズンを盛り上げる多様な商品を展開し、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、自分へのご褒美と、さまざまな用途にお応えするとともに、皆さまの愛の“カタチ”に彩りを添えることができると考えています。

## ■ バレンタインデー コレクション

販売期間：2023年2月1日(水)～14日(火)

販売時間：9:00～22:00(ケーキの販売は10:00より開始)

URL：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-valentine-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

- ショコラ コスモス 3,500円(配送不可)

真っ赤なハート型のフレーズをはじめ、カフェ&グリオットやホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でつくるスイーツと3種類のボンボンショコラを、まるで宇宙のようなデザインを施した繊細な球体状のチョコレートに忍ばせ、その下にはアマンディーヌが入っています。今年は上部のチョコレートをハート型に抜いているのがポイントです。



- **ボンボンショコラ 4個セット 2,200円 ★リニューアル (配送可)**  
9個アソート 4,200円 ★リニューアル (配送可)

カフェ&グリオット、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、赤ワイン&フィグ、プラリネ、フレーズ、ラズベリー&ウイスキー、セサミ&バナナ、ラズベリー&シトロンのひとつサイズのボンボンショコラを詰め合わせました。なめらかなちどけと8種類のフレーバーで、飽きることなくさまざまな味わいを少しずつ楽しんだり、大切な人とシェアしたりすることができます。4個セットでは、ショコラフレーズと「Grande H」のスイーツ2種類のフレーバーを2つつセットにしています。



- **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、今年もホテルオリジナルチョコレート「Grande H」でコーティングしました。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のハーモニーがお楽しみいただけます。



- **パールチョコレート(ブラウンミックス) 1,200円 ★新作(配送可)**

スイーツチョコレートと第4のチョコレートと言われるブロンズチョコレートでライスパフを包み込んだ、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ツチョコレートと、なめらかなちどけのブロンズチョコレートそれぞれの違いもお楽しみいただける一品です。



- **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)**

ミルク・スイート・ホワイトチョコレート3種類のハート型チョコレートを詰め合わせました。ドライフルーツをトッピングしてフルーティーさをプラスし、ナッツを加えることで香ばしさと食感もお楽しみいただけるように工夫しています。



## ■ ホワイトデー コレクション

販売期間：2022年3月1日(水)～14日(火)

販売時間：9:00～22:00 (ケーキの販売は10:00より開始)

URL：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-whiteday-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

- **コフレ 3,500円 (配送不可)**

ホワイトチョコレートを球体状に仕上げる、艶やかな赤い色合いが華やかなショコラボール。上部の蓋をハート型に抜き、真っ赤なハートシェイプのフレーズ、シトロン&ライムやホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でつくるスイーツと3種類のボンボンショコラを詰め、ショコラボールの下部にはアマンディーヌが入っています。まるで宝石箱のような華やかな見た目が特徴です。



- **ボンボンショコラ 4個セット 2,200円 ★リニューアル (配送可)**  
**9個アソート 4,200円 ★リニューアル (配送可)**

人気のボンボンショコラのアソートがホワイトデーでも登場します。カフェ&グリオット、ホワイトチョコレート、赤ワイン&フィグ、シトロン&ライム、フレーズ、プラリネ、セサミ&バナナ、ラズベリー&シトロン、ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でつくるスイーツの9種類のフレーバーをご用意。さまざまな味わいを少しずつ楽しみたい方に最適です。4個セットでは、フレーズとホワイトのフレーバーを2個ずつ詰め合わせています。



- **パールチョコレート(ピンクミックス) 1,200円 ★新作(配送可)**

ホワイトチョコレートとラズベリーフレーバーのホワイトチョコレートでライスパフを包み込んだ、真珠のようなきらめく粒状のチョコレート。優しい甘さのホワイトチョコレートと少し甘酸っぱいラズベリーのフレーバーの違いもお楽しみいただける、贅沢で幸せな瞬間を感じられる一品です。



- **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)**

ミルク・ホワイトチョコレート・ストロベリー3種類のハート型チョコレートを詰め合わせました。ドライフルーツをトッピングしてフルーティーさをプラスし、ナッツを加えることで香ばしさと食感もお楽しみいただけるように工夫しています。



### 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: 「フィレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (直通)**

約30種類におよぶケーキやタルト、焼き菓子、そして焼きたてのパンなど豊富に取り揃えています。世界の各製菓大会にて、優勝・受賞を果たしたパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによる目にも美しいスイーツは、厳選した素材を用い、良さを活かしたシンプルでモダンな味わい。店内にてお召し上がりいただくのはもちろんのこと、テイクアウトとしてお持ち帰りいただくことも可能です。

〒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: 9:00 ~ 22:00 ※ケーキ・タルトの販売は 10:00 ~



### グランド ハイアット 東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメント システムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。

※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。