

～ グランド ハイアット 東京 2023 Autumn ～

“ミイラ”のパイや“棺”のサンドウィッチなどキュート&スプーキー(不気味)なメニューが勢ぞろい！旬のかぼちゃでつくるハロウィンスイーツもお好きなだけ「ハロウィン アフタヌーンティー ブッフェ」を期間限定で開催

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、9月16日(土)から10月31日(火)の期間、ハロウィンならではのキュートでスプーキー(不気味)なスイーツ&セイボリーをお好きなだけお楽しみいただける「ハロウィン アフタヌーンティー ブッフェ」を開催いたします。



「ハロウィン アフタヌーンティー ブッフェ」では、秋に旬を迎え、ハロウィンには欠かすことのできないかぼちゃをふんだんに使ったスイーツが揃います。しっとり焼き上げた生地でパンプキンクリームを巻いた「パンプキン ロール」や、軽い食感のシュー生地でパンプキンクリームをサンドした「パンプキン パリブレスト」、口あたりなめらかで濃厚な味わいの「パンプキン プリン」、サクサクとした食感の「パンプキン タルト」など、かぼちゃの優しい甘さを存分にお楽しみいただけます。また、スイーツにはチョコレートでつくるコウモリやクモを飾り、鮮やかなオレンジ色と相まって見た目にもハロウィンの気分をさらに盛り上げます。セイボリーでは、包帯でぐるぐる巻きにされたミイラがイメージのサクサクのパイや、棺をモチーフにしたサンドウィッチ、魔女が怪しい鍋を混ぜている様子にインスピレーションを受けた紫芋のピューレでつくるベリーヌなど、シェフのユーモアが光る可愛い見た目ながらも、少しスプーキーなメニューをご用意いたします。

かぼちゃや栗、さつまいもなど旬の味覚をたっぷりつかい、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が手掛ける色鮮やかなスイーツや、シェフが腕によりをかけてご用意するセイボリーとともに、子どもから大人までワクワクする一大イベントのハロウィンをお楽しみください。

提供期間：2023年9月16日(土)～10月31日(火)

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日2時間、土日祝90分制

公式Webサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#halloween>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

ハロウィン アフタヌーンティー ブッフェ

平日 5,940円、土・日・祝日7,590円 (グラスシャンパン1杯付)

スイーツ

- パンプキン ロール
- パンプキン パリブレスト
- パンプキン タルト
- パンプキン ムース
- パンプキン プリン
- コーヒーとホワイトチョコレートのムース

セイボリー ※カッコ内は元にしたハロウィンのモチーフ

- かぼちゃ 栗とポークリエットのサンドウィッチ(棺)
- 紫芋ピューレ 赤ワインゼリーとビーツのベリーヌ(魔女)
- 竹炭ドッグパンのホットドッグ(指)
- 鱈のブランダード(目玉)
- さつまいもとチーズのミイラパイ(ミイラ)

スコーン

- プレーンスコーン、抹茶とレーズンのスコーン、クロテッドクリーム、りんごジャム

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

※カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などもお選びいただけます。

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。



※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。