

～ グランド ハイアット 東京 2023 Christmas ～

ホリデーテーマ“Grand Love (大きな愛)”を表現したハート型のチョコレートケーキ、赤と緑のクリスマスカラーケーキなど、鏡のように艶やかなケーキ含む全8種類が登場！

クリスマスケーキ&シュトーレン 11月1日より予約開始！

- ▶ ホリデーシーズンのテーマ“Grand Love”に合わせ、家族や大切な人と過ごす特別な季節にぴったりな8種類のケーキと4種類のクリスマスブレッドが勢揃い。
- ▶ ラムが香る大人のハート型チョコレートケーキと、鮮やかなグリーンのパスタチオムースケーキ、2種類の新作が登場。
- ▶ ベリーとパスタチオのハーモニーを楽しむ真紅のストロベリームースケーキを含む3種類がリニューアル。
- ▶ クリスマスケーキは11月中のオンライン予約で10%割引！お得な早期予約特典もご用意。
- ▶ ホリデーシーズンに欠かせないシュトーレンにはチョコチップ入りのコーヒーフレーバーが初お目見え。



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、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がけるクリスマスケーキやシュトーレンの予約受付を、2023年11月1日(水)より開始いたします。

グランド ハイアット 東京の2023年のホリデーシーズンは、「世界中を包みこむほどの大きな愛で、幸せあふれるホリデーシーズンを過ごせますように」という願いを込めて“Grand Love”をテーマとしました。そんな大切な人と過ごすホリデーシーズンにぜひ分かち合いながらお楽しみいただきたい、とっておきのクリスマスケーキは2種類の新作を含む8種類をご用意。新作のひとつ、チョコレートケーキは、“Grand Love”(大きな愛)をイメージしハートをかたどりました。ホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」を贅沢に使用したムースに、自家製ラムレーズン入りのマロンブリュレを合わせた、ラムが芳醇に香る大人に向けた逸品です。もう一方のパスタチオムースケーキは、クリスマスのわくわく感をさらに盛り上げる鮮やかなグリーンでありながら、香ばしいパスタチオの風味を活かした繊細な味わいが広がります。昨年ご好評をいただいた真紅のベリームースケーキは、ストロベリームースとパスタチオブリュレを組み合わせでリニューアルいたします。いずれも表面をチョコレートでコーティングし、鏡のように艶やかなケーキに仕上げました。また、ホリデーシーズンには欠かせないシュトーレンでは、「コーヒーチョコレートシュトーレン」を初めて販売いたします。クリスマスケーキは今年も11月中に公式ウェブサイトからご予約いただくと、10%割引となるお得な早期ご予約特典もご用意いたします。

街中がきらめき心躍るホリデーシーズンは、大切な人たちと囲む食卓をホテルメイドのクリスマスケーキやブレッドが華やかに彩ります。

■フィオレンティーナ ペストリーブティックのクリスマスケーキ

幸せあふれるホリデーシーズンを華やかに彩る8種類のクリスマスケーキ

世界中を包みこむほどの大きな愛“Grand Love”でハートウォーミングなひとときを演出するクリスマスケーキ。グランド ハイアット 東京では、愛という無償の贈り物とともに大切な人とお楽しみいただきたい 2 種の新作を含む全 8 種類のクリスマスケーキを取り揃えます。

● 「Grand Love ハートムース」 限定 50 台 ★新作 15,000 円

今年のクリスマスのテーマ“Grand Love”をイメージしたハート型のチョコレートケーキ。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をふんだんに使用したチョコレートムースに、ビスキュイ、クランブル、小麦粉を使用しないスポンジ生地サンフアリーヌ、自家製のラムレーズン入りのマロンブリュレを忍ばせました。チョコレートの濃厚な風味と、ラムの芳醇な香り、とろけるような滑らかな口溶けが魅力の、大人のための新作です。



● 「Grande H チョコレートムース ヴェルデ」 限定 60 台 ★新作 8,000 円

クリスマスのわくわく感をさらに盛り上げる鮮やかなグリーンを基調にしたピスタチオムースケーキ。ピスタチオ、ビスキュイ、薄く焼いたクレープ生地を細かく砕いたフィアンティーヌ、ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」のクリーム、ラズベリージュレを丁寧に重ね、ピスタチオのムースで包み込みました。華やかなビジュアルでありながら、香ばしいピスタチオの風味を生かした繊細な味わいです。



● 「チョコレートムース ロッソ」 限定 60 台 ★リニューアル 8,000 円

昨年ご好評をいただいたベリームース。今年はストロベリームースをベースに、ピスタチオブリュレを新たに加え、ピスタチオのスポンジ生地、フレーズ デ ポワ（野いちご）のジュレなど 5 種類の階層が織りなすハーモニーをお楽しみいただける、クリスマスらしい鮮やかな真紅のケーキに仕上げます。ベリーならではの爽やかな酸味で重くなくさっぱりとお召し上がりいただけます。



● 「ヘクセンハウス」 限定 15 台 ★リニューアル 30,000 円

毎年ご好評をいただいているクッキーでつくる高さ約 30cm のお菓子の家「ヘクセンハウス」。昨年よりも細やかでクリスマスムード溢れるデザインを施しました。繊細な模様が描いたドアの前には、ソリに乗ったサンタクロースを飾り、積もった雪にはソリの跡まで再現しています。この「ヘクセンハウス」はご自宅でクリスマスのデコレーションとして飾っていただけるよう、12 月 1 日（金）よりお引き取りいただけます。賞味期限は約 1 か月です。



● 「モンデビアンコ」 限定 50 台 ★リニューアル 7,800 円

今年は国産の生栗を炊いてつくる、上品ながらもどこか懐かしい甘さの特製マロンクリームをたっぷりと絞って作り上げるモンブラン。軽い口当たりのヘーゼルナッツ香るメレンゲの上に、滑らかなスポンジや刻んだ栗を合わせた無糖の生クリーム、クレームブリュレを重ねています。濃厚な栗の風味と食感が栗好きにはたまらないケーキです。



● 「フルーツタルト」 限定 50 台 9,000 円

色鮮やかなフルーツをたっぷりとトッピングしたフルーツタルト。サクッと歯ざわりの良いタルト生地にはヘーゼルナッツとアーモンドの風味豊かなクレームダマンド、爽やかなアクセントとなるオレンジのジャムを重ねています。たっぷりの鮮やかなフルーツで、ホリデーシーズンらしく華やかに仕上げました。



● 「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」 限定 220 台 15cm 11,000 円／12cm 7,800 円

通常よりも贅沢な素材をつかい、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”シリーズのストロベリーショートケーキ。苺、ラズベリー、ブルーベリーを砂糖に漬け込んだホテル自家製のシロップをスポンジに染み込ませているのが特徴です。ブルボン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、苺をサンドし、濃厚ながら酸味と甘味が絶妙なバランスのケーキに仕上げます。ストロベリーチョコとホワイトチョコでマーブルに仕上げた天使の羽根をイメージした“羽根チョコ”はまるでケーキに天使が舞い降りたかのような華やぎを添えています。



● 「グランド プレミアム シャンティショコラ」 限定 200 台 15cm 11,000 円／12cm 7,800 円

通常よりも贅沢な素材をつかい、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”シリーズのチョコレートケーキ。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかったクリームに、ブルボンバニラを使用したクリームブリュレや苺、ふんわりと口当たり滑らかなチョコレートスポンジをサンドしています。クリームにブリュレ、スポンジ、デコレーションの羽根チョコとそれぞれのチョコレートを味わう、チョコレートラバーにはたまらないケーキです。



【クリスマスケーキ概要】

➤ 予約期間

2023 年 11 月 1 日(水)～12 月 22 日(金) 受け取り希望日 3 日前までに要予約
オンライン予約:

▶予約ページ URL: www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/christmascake-JP

電話予約:

▶予約専用ダイヤル(ナビダイヤル有料): 0570-012-025 (受付時間 11:00～20:00)

店頭予約:

グランド ハイアット 東京 1 階「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

➤ 受け渡し期間・場所

2023 年 12 月 22 日(金)～12 月 25 日(月)11:00～20:00 ホテル 1 階ロビー特設カウンター
※「ヘクセンハウス」のみ 12 月 1 日(金)より受け渡し可能

お問い合わせ

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (直通)

商品名	サイズ	価格	早期オンライン 予約特別価格	限定 台数
Grand Love ハートムース	約 15cm	15,000 円	13,500 円	50 台
Grande H チョコレートムース ヴェルデ	12cm	8,000 円	7,200 円	60 台
チョコレートムース ロッソ	12cm	8,000 円	7,200 円	60 台
ヘクセンハウス	高さ約 30cm	30,000 円	27,000 円	15 台
モンテビアンコ	12cm	7,800 円	7,020 円	50 台
フルーツタルト	12cm	9,000 円	8,100 円	50 台
グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ	15cm	11,000 円	9,900 円	220 台
	12cm	7,800 円	7,020 円	
グランド プレミアム シャンティショコラ	15cm	11,000 円	9,900 円	200 台
	12cm	7,800 円	7,020 円	

※限定数に達し次第終了いたします。
※上記価格はすべて税込です。

■クリスマスブレッド

コーヒーチョコレートシュトーレンが新登場

毎年人気の伝統的なクリスマスブレッド「シュトーレン」と「パネトーネ」を今年もご用意いたします。新作のコーヒーチョコレートシュトーレンをはじめ、昨年好評をいただいたストロベリーシュトーレンやクラシックなシュトーレンに、そしてバターをたっぷりつけたしっとり濃厚なパネトーネは、どれもドライフルーツを贅沢につかったこの時期にしか味わえないブレッドです。

販売期間： 2023年11月15日(水)～12月25日(月)

営業時間： 9:00～21:30

商品名／価格(税込)：

- **コーヒーチョコレートシュトーレン Sサイズ 2,000円 / Mサイズ 3,900円 ★新作**

エスプレッソペースト、コーヒーパウダー、チョコチップ、ラム酒に3ヶ月以上漬けたドライフルーツ、ローストアーモンドをふんだんに練り込み焼き上げました。コーヒーのほろ苦い香り、ドライフルーツの甘みが口の中でバランスよく広がる贅沢な逸品です。



- **ストロベリーシュトーレン 4,400円 ※100個限定 ★リニューアル**

昨年ご好評をいただいたストロベリーシュトーレン。今年はいちごを増量し、ピスタチオを新たに加えました。フランボワーズシロップとラム酒に漬けたセミドライストロベリーと、ドライのカットストロベリーがたっぷりと生地に練り込んだ甘酸っぱい味わいのシュトーレンです。



- **シュトーレン Sサイズ 1,900円 / Mサイズ 3,600円**

一切れずつカットして食べながらクリスマス当日までカウントダウンをするといわれる、ドイツの代表的なクリスマスブレッドのシュトーレン。ラム酒に3ヶ月以上漬けたドライフルーツ(2種のレーズン・オレンジ・レモン・クランベリー)やくるみ・アーモンドをたっぷり生地に練り込みしっとり焼き上げました。ラム酒の香り、ドライフルーツとナッツの食感がアクセントになっています。シュガーパウダーが染み込んできた頃が食べ頃です。



- **パネトーネ Sサイズ 1,800円 / Mサイズ 3,400円**

イタリア・ミラノ地方の伝統的なクリスマスブレッドのパネトーネ。イタリアのアグリモンタナ社のミックスドライフルーツとラム酒で漬けたレーズンをふんだんにつかい香り豊かに焼き上げました。低温で長期熟成させてからたっぷりのバターをつかい、しっとりふんわりとした食感をお楽しみいただけるように焼き上げます。



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

※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。



※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。