

～ グランド ハイアット 東京 2024 Winter ～

“幸運の猫の像”を日本初公開！なでて新年の幸運を祈願！？ 猫がテーマのストロベリースイーツ&セイボリーを楽しむ 『ラッキーキャット&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ』を初開催 “猫耳”バンズのバーガーや“猫シルエット”のパウンドケーキなど

- 2匹の猫をロゴに掲げるフランス・パリ発のティーブランド「JANAT(ジャンナッツ)」とのコラボレーションを記念し「なでると幸せが訪れる」というジンクスのある”幸運の猫の像”のオリジナル(パリ本店所蔵)を日本で初公開！
- 「JANAT」の幸運の猫「サム&ボウ」ぬいぐるみとエコバッグ付！

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、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、猫をテーマに、旬のいちごをふんだんに使用したメニューをご用意する『ラッキーキャット&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ』を、2023年12月26日(火)から2024年2月29日(木)の期間限定で開催いたします。フランス・パリ発のティーブランド「JANAT(ジャンナッツ)」とコラボレーションし、同ブランドのロゴであり「なでると幸せが訪れる」といわれる2匹の猫の像が日本初上陸し、ゲストの皆さまをお迎えます。



「ラッキーキャット&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ」(イメージ)



(上)猫耳ミニバーガー/(下)グラススイーツ

初開催となる『ラッキーキャット&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ』では、幸運の猫と、旬のいちごをテーマにしたメニューをお楽しみいただけます。猫たちが自由に闊歩する姿を想像させる足跡が付いたキッシュをはじめ、ホテルのベーカリーオリジナルの猫耳が付いたバンズで、フランスの伝統的な家庭料理「ビーフの赤ワイン煮」をサンドしたミニバーガーや、チョコレート味の生地で猫のシルエットを表現したしっとり食感のパウンドケーキなど、さまざまなメニューにキュートな猫のモチーフを見つけることができます。さらに、150年以上の歴史をもつフランス・パリ発のティーブランド「JANAT」の紅茶の風味を生かした2種のメニューもご用意。ベルガモットが豊かに香る「アールグレイ」の茶葉を生地に練り込んで焼き上げるパウンドケーキには、紅茶と相性の良い鴨のローストを添えます。ストロベリーの果肉とバニラをたっぷりを使用したストロベリーフレーバーティー「メルシー」のゼリーには、フレッシュないちごを贅沢に詰め込みご用意いたします。そのほか、「女峰ショートケーキ」や、「あまおうパリブレスト」、「とちおとめタルト」などのブランドいちごをふんだんに使ったスイーツもラインナップし、みずみずしく甘酸っぱい旬のいちごも思う存分お楽しみいただけます。

このアフタヌーンティーはブッフェスタイルでご提供するため、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スイーツを含むすべてのメニュー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。可愛い猫たちと一緒に口福のひとつときをお過ごしください。

なでると幸運が訪れる！？“幸運の猫の像”を日本初公開(※1)

創業者ジャンナツ・ドレスの2匹の愛猫「サム」と「ボウ」は JANAT の象徴であり、1872 年の設立以来、JANAT ブランドの幸運の象徴です。良質な紅茶を求めて世界中を旅する多忙なドレス氏の帰国をサムとボウはいつも察し、ドアの前で待っていたと伝えられています。2匹の猫たちは、いつもドレス氏に新しいアイデアをもたらし、彼の想像力の源になりました。そして夢を叶える「情熱」の象徴となった彼の猫たちは、今では幸運の猫として店舗のエントランスでゲストを迎え、パリの本店では「なでると幸運が訪れる」というジンクスがあり、大切にされています。

そんなパリ本店が所蔵するオリジナルの“幸運の猫の像”を、今回のコラボレーションを記念し日本で初公開(※1)いたします。

猫たちを愛でて新しい年の幸運を祈ってみてはいかがでしょうか？

※1 フランス「JANAT International」への自社調べ(2023年10月現在)



幸運の猫の像 サム&ボウ(JANAT PARIS 所蔵)

<概要>

提供期間：2023年12月26日(火)～2024年2月29日(木)

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/#cat>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

ラッキーキャット&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ

※JANAT オリジナルグッズ付(※なくなり次第終了)

- 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

- 女峰ストロベリーショートケーキ
- あまおうパリプレスト
- とちおとめストロベリートルト
- JANAT ストロベリーフレーバーティー「メルシー」のいちごゼリー
- ラッキーキャット パウンドケーキ
- ストロベリー&クリームダンジュ
- ホワイトチョコレート&ストロベリームース
- いちごサンド



セイボリー

- JANAT アールグレイティーのパウンドケーキ 鴨のロースト
- 猫耳ミニバーガー ビーフの赤ワイン煮
- ポークリエットといちごのタルトレット
- 鱈とベーコンとチーズのキッシュ



スコーン

- プレーン
- ストロベリー&チョコレート
- クロテッドクリーム
- ストロベリージャム

紅茶

フランス・パリ発のティーブランド「JANAT」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

JANAT オリジナルグッズ

- エコバッグ
 - ラッキーキャッツ「サム&ボウ」ぬいぐるみ
- ※なくなり次第終了



フランス老舗紅茶ブランド「ジャンナツ」について

貿易商ジャンナツ・ドレスにより 1872 年に創業したフランス老舗紅茶ブランド。

女性の社会活動と成長を支援する「ファミ・デュ・モンド財団」のサポートを紅茶を通して行っています。

最高の紅茶作りに邁進した創業者ジャンナツ・ドレスは 1889 年に建設されたエッフェル塔の投資家の一人でもあり、エッフェル塔の設計者ギュスターヴ・エッフェルとの交流を通して、世界で初めてオーク樽で茶葉を熟成させる「オーク ティー」を開発しました。現在、ジャンナツファミリーは完成当時のエッフェル塔に付けられていた螺旋階段の一部を所有しています。



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。

