

～ グランドハイアット東京 2024 Winter ～

いちごムースやオペラケーキなど、ひとロサイズのいちごスイーツ5種詰め合わせや4種のブランドいちごの食べ比べを楽しむショートケーキセットが新作として登場 一足早く春を味わう「ストロベリースイーツ&ブレッドコレクション」

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: ロスコーパー)では、旬を迎える真っ赤ないちごをふんだんに使用した「ストロベリースイーツ&ブレッドコレクション」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2024年1月8日(月)～3月31日(日)の期間に販売いたします。



ストロベリースイーツ&ブレッド コレクション イメージ

(上)ストロベリー ピッコロ ガット

(下)ストロベリーショートケーキ アソート

今年は2種類の新作を含めた5種類のスイーツと新作ブレッド1種が登場いたします。ムースやショートケーキ、タルトなど、使用するいちごの特徴を生かしたひとロサイズの生菓子5種を詰め合わせた、宝石箱のような「ストロベリー ピッコロ ガット」が新作として登場。また、「あまおう」、「とちおとめ」など、シェフが時期ごとに厳選する4種のブランドいちごの食べ比べも楽しめる「ストロベリーショートケーキ アソート」や、真っ赤なストロベリームースの中に、ピスタチオブリュレ、ピスタチオのスポンジ生地など5種のフレーバーを忍ばせた「ストロベリームースケーキ」、いちごとホワイトチョコレートがたっぷりに入った香ばしいデニッシュ「ストロベリーブレッド」が新たに仲間入ります。ホテルの名を冠すグランドシリーズからは、ジャージー乳の生クリームと最高級とされるタヒチ産バニラをつかったクレームブリュレ、厳選されたフレッシュないちごなど、通常のケーキよりもさらに上質な食材でつくる「グランドプレミアム ストロベリー ショートケーキ」を今年もご用意いたします。

真っ赤で愛らしいいちごをふんだんに使用した「ストロベリースイーツ&ブレッドコレクション」で、一足早い春の訪れをお楽しみください。

提供期間：2024年1月8日(月)～3月31日(日)

提供時間：9:00～21:30(ケーキ・タルトの販売は10:00～)

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-strawberry-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

・ストロベリーピッコロガット 2,000円 ★新作

ひと口サイズのケーキ5種を詰め込んだ人気のピッコロシリーズの新作。宝石のようなミニアルディーズ(小菓子)は手土産にもおすすめです。

・ストロベリーショートケーキ：

しっとりしたスポンジ生地に自家製ベリーシロップをしみ込ませ、風味をプラス。軽い口当たりの生クリームは、いちごの酸味を引き立たせます。

・ストロベリータルト：

アーモンドクリームベースの香ばしいタルト生地と、甘酸っぱいストロベリームースのハーモニーをお楽しみいただけます。

・ストロベリーとホワイトチョコレートのムース：

ホワイトチョコレートといちごのジュレを合わせた甘さと酸味のバランスが絶妙な一品。

・ストロベリーオペラ：

ストロベリーガナッシュとバタークリームを交互に重ねた濃厚で上品な味わい。

・ストロベリームース：

トップの花が春の訪れを感じさせるムース。ホワイトチョコレートとドライストロベリーを、真っ赤なストロベリームースで包み込みます。



写真左手前より時計回りに

- ① 「ストロベリーショートケーキ」
- ② 「ストロベリータルト」
- ③ 「ストロベリーとホワイトチョコレートのムース」
- ④ 「ストロベリーオペラ」
- ⑤ 「ストロベリームース」

・ストロベリーショートケーキアソート 2,500円 ★新作

「あまおう」、「とちおとめ」など、シェフが時期ごとに厳選するブランドいちご4種の食べ比べを楽しむショートケーキアソートが新登場いたします。

米粉を加えたもちっとした食感のスポンジに、フレッシュないちごとブルーベリー、ラズベリー、リキュールを合わせてつくった自家製のベリーシロップをしみ込ませた、鮮やかなピンクと白のコントラストも美しいケーキです。いちごの酸味が引き立つ軽い口当たりの生クリームとともに、甘さや香りが異なる4種のいちごの食べ比べをお楽しみください。



・ストロベリームースケーキ ピース750円/ホール4,800円 ★新作

ピスタチオブリュレ、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種類のフレーバーをストロベリームースで包み込み、チョコレートでコーティング。目にも鮮やかな真っ赤なムースケーキに仕上げます。いちごの甘みや爽やかな酸味、ピスタチオの濃厚かつ香ばしい味わいなど、それぞれの階層が織りなすハーモニーを心ゆくまでお楽しみください。



・グランドプレミアムストロベリーショートケーキ 2,200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”シリーズから、定番のストロベリーショートケーキが今年も登場します。自家製のベリーシロップを染み込ませた軽い口当たりのスポンジ生地に、ジャージー乳の生クリームと最高級とされるタヒチ産バニラをつかったクレームブリュレ、厳選されたフレッシュないちごを贅沢にサンドした、ホテルの名を冠するシグネチャーケーキです。いちごの甘酸っぱさと早春の爽やかな香りをまとった、とっておきの一品をぜひご堪能ください。



・ストロベリーティラミス 900円 ★新作

マルサラワインで風味づけしたコクのあるマスカルポーネから顔を覗かせるのは、自家製のベリーシロップがたっぷりと浸み込んだ、ピンク色のスポンジ生地。トップにはいちごゼリーと、スライスしたフレッシュのいちごをふんだんにあしらいました。クリーム濃厚さとベリーのフレッシュなフレーバーが絶妙にマッチした、ひと足早い春の訪れを感じさせるグラススイーツは、手土産にもおすすめです。



・ストロベリー&ホワイトチョコレートデニッシュ 550円 ★新作

※販売期間:2024年3月1日(金)~3月31日(日)

シロップで煮立てたドライストロベリーと、ラム酒が効いたいちごフレーバーのアーモンドクリーム、そしてホワイトチョコチップをデニッシュ生地で巻き上げました。トップに散りばめたアーモンドスライス、食感と香ばしい味わいのアクセントに。ドライストロベリーパウダーを加えたパウダーシュガーをトッピングし、見た目も華やかに仕上げます。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

〒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
03-4333-8713 (直通)



※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。