

～ グランド ハイアット 東京 2024 Spring ～

チェリーと相性抜群のピスタチオやチョコレートと合わせたパリブレストのほか  
最高級バニラやジャージー乳などの上質な素材でつくるプレミアムケーキも  
初夏の味わい「チェリースイーツ&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 クーパー)では、さわやかな甘酸っぱさが初夏を感じさせるチェリーをつかった「チェリースイーツ&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5月15日(水)～6月30日(日)まで販売いたします。



今年は、初夏が旬のチェリーをふんだんに使用したスイーツ5種類とブレッド4種類をご用意いたします。通常よりもさらに上質な食材でつくるワンランク上のケーキ“グランド プレミアム”シリーズから登場するチェリーとチョコレートのケーキ「フォレノワール」は、赤ワインでコンポートしたチェリーの凝縮された甘みと香りが、リッチなチョコレートと溶け合う大人の味わいです。濃厚なジャージー乳の生クリームと最高級とも言われるタヒチ産バニラでつくるクレームブリュレにはピスタチオを加え、より風味豊かに仕上げます。「チェリーパリブレスト」は、絶妙な甘酸っぱさに仕上げた自家製のグリオットチェリージャムと、しっかりとした甘みが魅力のアメリカンチェリーを同時にお楽しみいただけます。そのほか、大粒のグリオットチェリーを贅沢にあしらったティラミスやタルトなど、チェリーがお好きな皆さまにもご満足いただけるスイーツがラインナップいたします。

ブレッドからは、クリスマスシーズンにご好評いただいたパネトーネにチェリーをあわせた新作が登場いたします。ヘーゼルナッツのクリームをぬって焼きあげた、外はザクザク、中はふわふわのパネトーネと、チェリーで造るブランデー「キルシュ」に浸け込んだグリオットチェリー、生クリームとカスタードクリームが絶妙に混ざり合う逸品です。

艶やかな大粒チェリーを目でも舌でも楽しむ華やかなスイーツ&ブレッドは、ご自宅用にはもちろん、ギフトや手土産にも最適です。

## ■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間：2024年5月15日(水)～6月30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-cherry-sweets/>

商品名 / 価格(税込):

### ・グランド プレミアム フォレノワール 2,200円 ★新作

チェリーとチョコレートのケーキ「フォレノワール」を、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”シリーズの新作としてご用意いたします。

赤ワインでコンポートしたフレッシュチェリーや、濃厚なジャージー乳の生クリームと最高級とも言われるタヒチ産のバニラをつかったピスタチオクリームブリュレを、チェリーで造るブランデー「キルシュ」のシロップにしみこませたチョコレートスポンジでサンドし、ピスタチオクリームでコーティング。ケーキの周りには羽根を模ったホテルオリジナルチョコレート「Grande H」をデコレーションし、フォレノワール(フランス語で“黒い森”)の中に華やかさをプラスします。



### ・チェリー パリプレスト 750円 ★新作

チョコレートのシュー生地の中に、絶妙な甘酸っぱさに仕上げた自家製のグリオットチェリージャム、チョコレートカスタードクリーム、フレッシュのアメリカンチェリー、ピスタチオクリームを重ねました。みずみずしく甘美なチェリーと風味豊かなピスタチオ、チョコレートのハーモニーと、シュー生地のサクとした食感をお楽しみください。



### ・チェリーティラミス 900円 ★新作

グリオットチェリーのシロップが染み込んだスポンジと、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ムースがチェリーの甘酸っぱさを引き立たせるティラミス。トップには、フレッシュのグリオットチェリーとキルシュのゼリーを贅沢にあしらいました。チェリーが宝石のように煌めくティラミスは、手土産にもおすすめです。



### ・アマレーナ 4,800円(ホール/12cm)、750円(ピース/6cm)

イタリア語でブラックチェリーを意味する「アマレーナ」を名前に冠した、みずみずしく甘酸っぱいチェリーを口いっぱい感じていただけるムースです。グリオットチェリーのジュレと、ピスタチオのビスキュイ、チョコレートクリームを丁寧に重ね、ホワイトチョコレートのムースで包み込みました。舌触りがなめらかなムースと、食感のアクセントに加えたフィアンティーヌやブラリネのサクサク感もお楽しみください。



### ・チェリータルト 750 円

サクッと歯ざわりの良いタルト生地に、新緑を思わせる淡い緑色のピスタチオガナッシュと、ピスタチオクリーム、トップにはフレッシュのチェリーをあしらいました。大粒でみずみずしいチェリーがデコレーションされたチェリーがお好きな皆さまにもご満足いただける逸品です。



### ・クレマ パネトーネ チェリー 650 円 ★新作

クリスマスシーズンに販売しご好評をいただいたパネトーネがチェリーと合わさって再登場いたします。ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼きあげた、外はザクザク、中はふわふわのホテルオリジナルのパネトーネで、チェリーで造るブランデー「キルシュ」に浸け込んだグリオットチェリー、生クリーム、リッチなカスタードクリームをサンドしました。甘酸っぱいチェリーとたっぷりのクリームが口の中に広がる贅沢な一品です。



### ・チェリーパイ 580 円 ★新作

バターをたっぷり使ったサクサクのパイ生地にフレッシュチェリーと自家製チェリーパート・ド・フリュイを包んで焼き上げました。バター風味がリッチに広がる生地と甘酸っぱいチェリーでつくるチェリーパイは、甘すぎることなく、どなたでもお楽しみいただけるように仕上げています。



### ・ハニー チェリーブレッド 700 円 ★新作

アマレーナチェリーとドライチェリー、くるみを合わせた風味豊かな全粒粉のパン生地で、蜂蜜とチェリーを練り込んだクリームチーズを包み、焼き上げます。アマレーナチェリーの独特の芳香と絶妙な酸味が味のアクセントとなったブレッドは、ワインとも合わせていただきたい大人の味わいです。



### ・チェリーパウンドケーキ 3,000 円 ★新作

香ばしいピスタチオ生地に、チェリーのパート・ド・フリュイを合わせ、トップにはピスタチオのダックワーズをあしらいました。チェリーの状態に合わせて、砂糖の量や煮詰める時間などを調整してつくる自家製のパート・ド・フリュイと、香り高いピスタチオのバランスが絶妙な一品です。



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



※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。