

～ グランド ハイアット 東京 2024 Summer ～

シャインマスカットやマンゴー、ピーチなどのサマーフルーツを主役にした
涼やかなグラススイーツや宝石箱のようなタルトなど手土産にも最適なスイーツが登場
「サマースイーツ 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、シャインマスカットやマンゴー、ピーチなど夏に旬を迎えるフルーツをふんだんに使用した「サマースイーツ 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6月15日(土)から9月30日(月)まで販売いたします。



2024年の「サマースイーツ コレクション」では、フレッシュな旬のフルーツを贅沢に使用したスイーツを多数ご用意いたします。涼やかな見た目でも暑い夏にも食べやすいひんやりとしたグラススイーツ「ベリーヌ」には、みずみずしいフルーツを存分に楽しめる8種類がラインナップ。ブリュレやゼリーにピーチやシャインマスカットなどたっぷりのフルーツをグラスの中に重ねた毎年ご好評をいただいているメニューに加え、フランスの伝統菓子「サバラン」をアレンジした新作や、レトロでかわいらしい「プリンアラモード」が初登場いたします。さらに、シャインマスカットやメロンなどをこぼれんばかりにのせた宝石箱のような4種類の新作フルーツタルトのほか、使用するフルーツによって異なる味わいを食べ比べることができる「アソートショートケーキ」、ひと口サイズの夏色スイーツ6種類を詰め合わせた「サマー ピッコログット」、ひまわりや花火、金魚など夏の風物詩を描いた3つのフレーバーのマカロンが新たに仲間入りします。また、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など、通常よりもさらに上質な素材と厳選したサマーフルーツでつくる夏季限定の「グランドプレミアム ショートケーキ」3種類もご用意いたします。

カラフルで華やかなスイーツの随所には、世界の製菓大会で優勝・受賞経歴を持つパティシエを輩出してきたペストリーチームの磨き抜かれた技が光ります。旬のフルーツの美味しさを最大限に生かした繊細なスイーツの数々を、心ゆくまでご堪能ください。

■ 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)

◆旬の果実のおいしさを味わう涼やかなグラススイーツ

毎年ご好評をいただいているたっぷりのフレッシュフルーツを味わうグラススイーツの「ベリーヌ」を、今年は8種類ご用意いたします。サマーフルーツの代表格であるシャインマスカットやマンゴー、ピーチなどで作る涼やかなベリーヌ6種類のほか、フランスの伝統菓子のひとつである「サバラン」をアレンジし、ベリーとともにグラススイーツに仕立てる新作や、ショートケーキの上にクラシックな硬めのプリンとフルーツを盛りつけた「プリンアラモード」が初登場いたします。グラスに重ねたゼリーやムースと、ジューシーなフルーツが絶妙なバランスで合わさったグランド ハイアット 東京ならではのサマースイーツをお召し上がりください。

販売期間：2024年6月15日(土)～9月30日(月)

販売時間：10:00～21:30

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

商品名 / 価格(税込)：

・マンゴーベリーヌ 950円 ★リニューアル

とろけるようになめらかで濃厚なマンゴープリンとココナッツゼリーの
の上に、パッションフルーツ、マンゴー、バナナの3種類のフルー
ツで作るソースを添えました。トップには、スライスしたマンゴーを
花びらのように盛り付け、鮮やかなイエローオレンジが南国を感じ
させる、トロピカル感あふれるベリーヌに仕上げます。



・シャインマスカット ベリーヌ 950円 ★リニューアル

マスカットシロップを敷き、ノンアルコールのシャルドネスパークリン
グワインで作ったゼリーとクリーミーなレアチーズムースを層にし
ました。トップにはカットしたフレッシュのシャインマスカットとシャル
ドネのゼリーをのせ、エディブルフラワーを添えています。スパーク
リングワインの泡でより一層輝きを増した宝石のようなベリーヌで
す。



・ピーチスプマンテ ベリーヌ 950円 ★リニューアル

毎年ご好評いただいているグランド ハイアット 東京の夏の定番
ベリーヌがリニューアルして登場です。ピーチシロップを敷き、泡
を残してつくったスプマンテ(スパークリングワイン)のゼリーと、レ
アチーズムースを合わせました。大きくカットしたフレッシュの桃と
エディブルフラワーと混ぜてもおいしくお召し上がりいただけま
す。



・フレッシュピーチメルバ 900 円 ★新作

きらきらと輝く淡いピンク色のクラッシュピーチゼリーの下には、いちごとラズベリー、ブルーベリーを混ぜ合わせたベリーシロップ、タヒチ産の香り高いバニラを使用したクレームブリュレ、完熟のフレッシュピーチを重ねています。桃のジューシーな果肉感と、ブリュレや生クリームの濃厚さが相性抜群の一品です。



・ローズスイカゼリー 850 円 ★新作

ローズとライチのピューレにラズベリーを合わせてつくったふわふわのムースと、舌触りなめらかなライチのブラマンジェをグラスに敷き、その上にローズゼリーと丸くくり抜いたスイカを重ねました。スイカの独特の食感とそれぞれの層で異なる口当たりをお楽しみいただけます。仕上げにスイカの種に見立てたチョコレートとローズの花びらを散らした、可憐で涼やかなスイーツです。



・サバラン 900 円 ★新作

洋酒の風味が広がる大人な味わいのフランスの伝統焼き菓子「サバラン」を、グラススイーツに仕立てました。甘さを抑えた生クリームとフレッシュベリーをトップに飾ったグラスの中には、グランマルニエがふくよかに香るサバランと、ストロベリーティーのゼリーを敷き、サバランの特徴であるくぼみにはタヒチ産バニラのブリュレを詰めました。この夏しか味わえない、大人のためのグラススイーツをご堪能ください。



・プリンアラモード 950 円 ★新作

昭和の横浜で誕生したスイーツ「プリンアラモード」が、この夏グラススイーツで登場します。ホテルオリジナルのショートケーキの上に、卵の味わいとほろ苦いカラメルソースの風味が感じられる少し硬めのプリンと生クリーム、さくらんぼやメロン、マンゴーなどのサマースイーツを盛り付けました。レトロでかわいいプリンアラモードをお楽しみください。



・メロンベリーヌ 900 円

薄く敷いたメロンゼリーに杏仁のムースを重ね、その上に丸くくり抜いた2色のメロンと、少しほろ苦いレモンの皮のお酒「レモンチェッコ」にはちみつで甘みを加えたゼリーをのせました。杏仁やレモンの風味が甘いメロンの味わいを引き立てます。シュー生地で作った蜂の巣がアクセントになった、見た目も可愛いグラススイーツです。



◆色鮮やかな果肉たっぷりの贅沢なタルト

美しく透き通ったエメラルドグリーンのシャインマスカットや、真っ赤なラズベリーにイエローオレンジのマンゴーなど、カラフルなサマーフルーツを贅沢につかった 4 種類のタルトをご用意いたします。バター豊かな香りとサクサクの食感がたまらないタルト生地にはフルーツジュレやクリーム、ムースを合わせ、フレッシュフルーツをこぼれんばかりにのせた、まるで宝石箱のように華やかなタルトは季節の贈り物や手土産にも最適です。

販売期間: フルーツの入荷状況に合わせて順次販売いたします。それぞれのケーキの販売期間は異なります。

販売時間: 10:00~21:30

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

商品名 / 価格(税込):

・シャインマスカット 1,000 円 10cm ★新作

みずみずしくさわやかな甘さで人気の高いシャインマスカットをふんだんに使用したタルト。生地に合わせてライチのジュレとココナッツのムースが、シャインマスカットの上品な香りと絶妙にマッチする一品です。ジューシーなマスカットゼリーの上には飾り切りを施した大粒のシャインマスカットをのせました。旬の味わいを存分にお楽しみください。



・メロン 1,000 円 10cm ★新作

ラズベリー味のメルバソースと、なめらかな舌触りでほどよい酸味のクレームシトロンを合わせたタルトの土台の上に薄くチョコレートを敷き、芳醇な香り漂う 2 色のメロンを丸くり抜き贅沢に盛りつけました。仕上げにゼリーを散りばめ輝きをプラスした、かわいらしい色合いに思わず心が躍るタルトです。



・マンゴー 1,000 円 10cm ★新作

とろけるようになめらかな食感で濃厚な甘さのマンゴーには、ココナッツをつかったジュレと、甘くほろ苦いキャラメルムースを包んだタルトの土台を合わせます。薄くスライスしたマンゴーを花びらのように飾り、最後に上からシロップをかけ、朝露に濡れた花々のような美しい見た目になります。



・スイカ&ラズベリー 1,000 円 10cm ★新作

シャリシャリとした食感が特徴の夏の味覚スイカを、甘酸っぱいラズベリーとともにトッピングしました。サクサクのタルト生地の上に、バラとラズベリーのジュレと甘く香るブルボンバニラのムースを重ね、その上にくり抜いたスイカとラズベリーを交互に盛りつけます。クラッシュゼリーとチョコレートをトップにあしらった、鮮やかな果肉の赤色が目を引く一品です。



◆通常よりさらに上質な食材でつくるプレミアム ショートケーキ シリーズ

最高級タヒチ産バニラビーンズやジャージー乳を使用した生クリームなど通常より上質な食材を使用し、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 ショートケーキ」シリーズ。今年の「グランド プレミアム ショートケーキ」のサマーバージョンは、マンゴー、シャインマスカット、ピーチの3種類をご用意いたします。

販売期間：フルーツの入荷状況に合わせて順次販売いたします。それぞれのケーキの販売期間は異なります。

販売時間：10:00～21:30

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

商品名 / 価格(税込)：

・グランド プレミアム ショートケーキ マンゴー 2,200 円

甘く香る完熟マンゴーを、ジャージー乳の生クリームと、最高級といわれるタヒチ産バニラをつかったクレームブリュレに合わせた、濃厚な味わいが口の中いっぱい広がるプレミアムケーキです。パッションフルーツを添え、南国感のある見た目に仕上げます。



・グランド プレミアム ショートケーキ シャインマスカット 2,200 円

上品な香りで糖度の高いシャインマスカットをふんだんにつかいました。口当たりなめらかで濃厚なクリームやブリュレとジューシーな果肉がマッチしたプレミアムケーキは、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただける一品です。



・グランド プレミアム ショートケーキ ピーチ 2,200 円

タヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレとスライスした桃をしっとりくちどけの良いスポンジ生地でサンドし、トップには大きくカットしたみずみずしい桃を飾ります。旬を迎える桃の味わいと香りを存分にお楽しみいただけるプレミアムケーキです。



◆アソートショートケーキ 4 個セット 2,800 円 ★新作

いちご、シャインマスカット、マンゴー、ピーチをつかったショートケーキ 4 種類の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、それぞれのフルーツに合わせたシロップをたっぷり染み込ませ、フレッシュなフルーツをトッピングします。フルーツそのものの味わいが引き立つ軽い口当たりの生クリームとともに、4 種類のフルーツの食べ比べをお楽しみください。



販売期間：2024年6月15日(土)～9月30日(月)

販売時間：10:00～21:30

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

・いちご

米粉を使用してつくるしっとりしたスポンジ生地に、ストロベリーやブルーベリー、ラズベリーとリキュールを合わせてつくった自家製ベリーシロップをしみ込ませ、風味をプラス。シロップの鮮やかなピンクと白のコントラストが美しいケーキです。

・シャインマスカット

芳醇な香りのシャインマスカットをつかったショートケーキ。甘さを抑えた生クリームをつかい、しっとりとしたスポンジに白ワインを染み込ませることで、よりフルーティーで華やかな味わいのケーキに仕上げます。

・マンゴー

とろける食感のマンゴーをサンドするスポンジには、ライチリキュールを染み込ませました。パッションフルーツで甘酸っぱさも加えた、トロピカルフルーツを楽しむ夏のショートケーキです。

・ピーチ

完熟した白桃からつくられたピーチリキュールをもっちりとしたスポンジに染み込ませました。口当たりの軽い生クリームを合わせた、桃の果実感たっぷりのケーキです。

◆サマー ピッコロガット 2,500 円 ★新作

ひと口サイズのケーキを詰め込んだ人気のピッコロガットシリーズから、ゆずやレモンなどの柑橘と夏が旬のフルーツをつかったサマーバージョンが登場いたします。シトラスカラーのプティフル6種類を詰め合わせた、夏のピッコロガットをお楽しみください。

販売期間：2024年6月15日(土)～9月30日(月)

販売時間：10:00～21:30

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



① タルトシトロン

サクサクのタルト生地にほどよい酸味のクレームシトロンを流し込んだ、レモンの風味がさわやかなタルトです。

② メロンタンバル

タンバル型のワッフル生地に風味豊かなディプロマットクリームを詰め、メロン果肉をのせました。

③ オレンジフィナンシェ

オレンジフィナンシェの上にトロピカルフルーツのジュレを包んだフロマージュブランのムースを重ねました。さまざまなフルーツの風味を楽しめます。

④ ゆずガナッシュ

くちどけなめらかなホワイトチョコレートとゆずチョコレートクリームを重ねました。チョコレートの甘さの中に優しいゆずの風味が感じられます。

⑤ チーズケーキ

しっとりとした口当たりでチーズの深い味わいが楽しめる、ホテル自慢のチーズケーキです。

⑥ マンゴーショートケーキ

マンゴーとクリームをサンドしたスポンジのまわりをシトラス柄のホワイトチョコレートで囲み、マンゴーをバラのお花のように飾った華やかなショートケーキ。

◆サマー マカロン 3個 2,200円/6個 4,400円 ★新作

ひまわり、花火、金魚、ビーチなど夏らしいモチーフの絵柄をひとつひとつ手作業で描いたマカロンが新たに登場いたします。パッション、ピーチ、チェリーの3つのフレーバーで味わうキュートなデザインのマカロンは、手土産やお子さまへのプチギフトとしてもおすすめです。



販売期間：2024年6月15日(土)～9月30日(月)

販売時間：10:00～21:30

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

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。