

～ グランド ハイアット 東京 2024 Summer ～

完熟マンゴーなど鮮やかなトロピカルフルーツ 6種類とツバメの巣を贅沢にあしらった 夏の美容にも嬉しいビタミンとコラーゲンたっぷりのかき氷など 猛暑をクールダウンする「フロズン スイーツ」3種類が新登場

チャイナルーム：6種類のトロピカルフルーツとツバメの巣をあしらった美容効果も期待できるふわふわ食感のかき氷

フィオレンティーナ：爽やかなヨーグルトアイスがメロンの芳醇な甘みを引き立たせるフロズンヨーグルトパルフェ

トマトパスタをアイスクリームで表現したシェフの遊び心が感じられるフロズンパスタの2種類が新登場

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、2024年7月1日(月)から8月31日(土)まで、暑い夏を彩る涼やかな「フロズンスイーツ」の提供を開始いたします。



トロピカルフルーツとマンゴーのかき氷(チャイナルーム)



(左)フロズンパスタ(右)フロズンヨーグルトパルフェ(フィオレンティーナ)

今年は、完熟マンゴーやパッションフルーツなど 6種類のトロピカルフルーツとツバメの巣を贅沢に使用した、「チャイナルーム」が手がけるエスニックかき氷と、「フィオレンティーナ」のアイスクリームをつかった遊び心あふれる2種類のフロズンスイーツ、計3種類の新作をご用意いたします。

中国料理「チャイナルーム」のトロピカルフルーツとマンゴーのかき氷は、凍らせたマンゴージュースを削ってつくる特製マンゴーかき氷の上に、ドラゴンフルーツ、スイカ、ライチ、パイナップル、パッションフルーツ、そして完熟のフレッシュマンゴーの計6種類のトロピカルフルーツとツバメの巣を贅沢にトッピング。南国情緒あふれる極彩色の美しいかき氷に仕上げます。淡雪のようにふわふわの食感のかき氷に、別添えにしたマンゴーソースをかけ、味や風味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、アイスクリームをつかったフロズンデザートが2種類登場いたします。フロズンヨーグルトパルフェは、ヨーグルトの酸味がメロンの芳醇な甘みを引き立たせる夏らしい爽やかな味わいです。ハーブのような風味が特徴のマスカハニー、ナタデココとメロンのゼリー、サクサクとした歯ざわりのココナッツチュイルが絶妙なバランスでハーモニーを奏でるパルフェをご堪能ください。フロズンパスタは、バニラアイスプレス機でパスタ状に絞り、上からトマトソースを思わせる真っ赤なラズベリーソースと、パルミジャーノチーズをイメージしたココナッツロングをトッピングした、イタリアンの定番のトマトソースパスタをアイスクリームで表現した、シェフの遊び心が感じられるユニークなデザートです。

今年も猛暑が予想される東京の夏に、ラグジュアリーホテルのシェフが手掛ける特別なフロズンスイーツで、涼を感じる口福なひとときをお楽しみください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

四大中国料理や本格的飲茶をお召し上がりいただける「チャイナルーム」では、マンゴー、パッションフルーツ、パイナップルなど 6 種類のトロピカルフルーツをふんだんに使用した、新作のトロピカルフルーツとマンゴーのかき氷をご用意いたします。グラスの底には、濃厚なココナッツプリンを敷き詰め、凍らせたマンゴージュースを削ったふわふわのかき氷の上に、スライスしたドラゴンフルーツとスイカ、ライチ、パイナップル、パッションフルーツ、そして大きくカットした完熟のフレッシュマンゴーを贅沢に盛り付けます。さらに、トップにはツバメの巣をトッピングし、紫外線が気になる夏の肌に嬉しいビタミンとコラーゲンたっぷりの美容効果も期待できるかき氷に仕上げます。別添えのパッションフルーツの香りを移したマンゴーソースで、味や風味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

提供期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

提供時間：ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝 ～15:00) / デイナー 18:00～21:00

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

商品名 / 価格(税込)：

・トロピカルフルーツとマンゴーのかき氷 3,850 円 ★新作

※食後のデザートとしてご注文いただけます。



店舗情報:「チャイナルーム」

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 6階
03-4333-8785 (直通)



■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

オーセンティックかつ旬の素材を生かしたモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、アイスクリームをつかった 2 種類のフロゼンスイーツをご用意いたします。フロゼンヨーグルトパルフェは、ヨーグルトアイスの酸味がメロンの甘さを引き立てる夏らしい味わいのパルフェです。グラスの中に、丸くり抜いたオレンジとライトグリーン 2 色のメロンと、ハーブのような風味が特徴のマスカハニー、ナタデココとメロンのゼリー、そして、サクサクとした歯ざわりも楽しいココナッツチュールをレイヤー状に重ね仕上げます。フロゼンパスタは、バニラアイスでプレス機でパスタ状に絞り、上からトマトソースを思わせる真っ赤なラズベリーソースと、パルミジャーノチーズをイメージしたココナッツロングをトッピングした遊び心あふれるユニークな一品。フィオレンティーナが手掛ける夏だけのフロゼンスイーツを心地良い風が吹き抜ける開放的なテラスでもお楽しみください。

提供期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

提供時間：11:00～21:00

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-ice-cream-dessert/>

商品名 / 価格(税込):

•フローズンヨーグルトパルフェ 1,870 円 ★新作



•フローズンパスタ 1,100 円 ★新作



店舗情報：イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」

〒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

03-4333-8780 (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。