

～ グランド ハイアット 東京 2024 Autumn ～

国産やイタリア、フランス産の栗をつかった4種類のモンブランの食べ比べが登場
手土産にも最適なひと口サイズの秋の小菓子6種類セットの新作も
マロン、洋梨、パンプキン3種類のプレミアムショートケーキなどもご用意
秋の味覚を楽しむスイーツ&ブレッドセレクション

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:マイケル ゴールデン)では、マロン、洋梨、パンプキンなど秋の恵みをふんだんにつかったスイーツとブレッドを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2024年9月1日(日)より順次販売いたします。



毎年ご好評をいただいている秋限定のスイーツ&ブレッドセレクションから、やさしい甘みの2種類の国産栗と、濃厚な味わいのイタリア、フランス産栗の計4種類の栗の食べ比べが楽しめるモンブランを新作としてご用意いたします。和栗や洋梨、パンプキンなど秋の味覚を使用したプティフル(小菓子)6種類を詰め合わせるセットに加え、ティラミスやパンプキンプリンなど4種類のグラススイーツの詰め合わせなど、ご自宅用にはもちろん、手土産にも最適なボックス入りスイーツも登場いたします。

最高級とも言われるタヒチ産バニラビーンズや、ジャージー乳などのワンランク上の食材でつくる「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズからは、リニューアルした抹茶マロンと洋梨キャラメルに加え、毎年ご好評をいただいているパンプキンもご用意。厳選した上質な素材に秋の味覚をかけ合わせたプレミアムな味わいをお楽しみください。そのほか、洋梨とキャラメルをベースに、甘い香りが漂うトンカ豆をアクセントに加えたムースケーキや、香り高いキノコをたっぷりつけたデニッシュ、幾重にも重ねたパイ生地の中にコンポートした大粒のマロンを忍ばせ焼き上げる貝殻のように美しいスフォリアテッレなど、実りの秋を満喫できるスイーツとブレッドがそろいます。

秋の味覚を贅沢に使用したホテルメイドの極上スイーツとブレッドとともに美食の秋をお楽しみください。

◆秋限定のプティフルボックス

秋の味覚が詰まったひとロサイズのプティフル(小菓子)6種類のアソート。生菓子和焼き菓子2種類のボックスをご用意いたします。

提供期間：2024年9月1日(日)～11月15日(金)

提供時間：10:00 ～ 21:30

・6種類の生菓子のプティフルBOX「オータム ピッコロ ガット」★新作 2,500円

<画像左から>

・コーヒーオペラ:

ほろ苦いコーヒーバタークリームと、濃厚なチョコレートで織りなす大人の味わいのオペラ。

・和栗モンブラン:

ビスキュイに熊本産の栗でつくるクリームを絞った、国産栗ならではのやさしい甘さが広がる軽い食感のモンブラン。

・アウトゥンノ:

洋梨のコンポート入りジュレやヘーゼルナッツ生地、トンカ豆のブリュレなどを、なめらかなくちどけのキャラメルムースで包み、表面をキャラメルチョコレートでコーティングするムースケーキ。

・エフィールショコラ:

ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」でクリーミーなガナッシュをサンドする、チョコレートのパリパリの食感とガナッシュのクリーミーなくちどけが楽しめる一品。

・パンプキンモンブラン:

北海道産のかぼちゃをつかったクリームとプリンをあわせた、旬のかぼちゃの魅力が詰まったモンブラン。

・イタリアーノ:

イタリア産栗のクリームをイタリアンメレンゲで包み込む、イタリアをイメージしたモンブラン。



・6種類の焼き菓子のプティフルボックス「オータム ピッコロ トルティ」★新作 2,500円

<画像左から>

・スフォリアテッレ:

薄く重ねたパイ生地にオレンジピールとクリームチーズを合わせる、貝のように美しい軽い歯ざわりのパイ。

・カヌレ:

ラム酒を効かせ、香り豊かな大人の味わいのカヌレ。

・タルトレット タタン:

キャラメリゼした旬のりんごをたっぷり詰め込んで焼き上げるタルト。

・キャラメルポワール:

ポワール(洋梨)の果肉をあわせたキャラメル生地をチョコレートでコーティングした秋を感じさせる一品。

・ミルフィーユ:

ヘーゼルナッツのバタークリームをサクサクのパイ生地でサンドする、落ち葉をイメージした見た目も秋らしいミルフィーユ。

・ヘーゼルロール:

ヘーゼルナッツ風味のスポンジ生地にヘーゼルナッツバタークリームをあわせた香ばしい香り漂うロールケーキ。



◆4種類のモンブランの食べ比べボックス「アソート モンテビアンコ」★新作
2,800円

小さめにつくるオリジナルモンブランを詰め合わせました。渋皮の風味も楽しめる“ジャポネーゼ”、国産の生栗を炊いてつくるこだわりのマロンクリームが味わえる“フレスコ”、イタリア産の栗のクリームをイタリアンメレンゲで包み込む“イタリアーノ”、フランス産の栗ならではの力強い風味を感じる“フランスシア”の4種類のセット。



◆グランド プレミアム ショートケーキ

希少で香り高く、最高級とも言われるタヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレや、ジャージー乳の生クリームなど、さらに上質な食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 プレミアムケーキシリーズ。今年は、秋の味覚を存分にお楽しみいただける抹茶マロン、洋梨キャラメル、パンプキンの3種類を販売いたします。

提供期間：9月中旬～11月15日(金)

※食材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。

提供時間：10:00 ～ 21:30

商品名／価格(税込)：

・グランド プレミアム ショートケーキ 抹茶マロン 2,200円 ★リニューアル

和栗をたっぷりをつかったマロンクリームと、香り高い宇治抹茶のクリームを、ジャージー乳の生クリームと最高級のタヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレに重ね、トップには大粒の自家製のマロンコンポートを添えました。ほくほくとした栗の味わいと、風味豊かな抹茶のハーモニーをご堪能ください。



・グランド プレミアム ショートケーキ 洋梨キャラメル 2,200円 ★リニューアル

タヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレと洋梨を、しっとりくちどけの良いスポンジ生地でサンドし、濃厚なジャージー乳生クリームのキャラメルクリームをトップに絞ります。トップにはみずみずしいフレッシュの洋梨をあしらひ、洋梨の豊かな香りと甘味の中にキャラメルのほろ苦さが絶妙に混ざりあう秋らしいケーキに仕上げます。



・グランド プレミアム ショートケーキ パンプキン 2,200円

パンプキンチョコレートクリームや、ジャージー乳の生クリーム、なめらかなブリュレを重ね、トップに北海道産かぼちゃのパンプキンクリームをたっぷり絞りました。小さなかぼちゃやコウモリがデコレーションされたハロウィンシーズンにもお楽しみいただける一品です。



・アウトウンノ 6cm 750円／12cm 4,800円

洋梨のコンポート入りジュレや香ばしいヘーゼルナッツ生地、バニラのような甘みとスパイスが香るトンカ豆をつかったブリュレ、サクサク食感のカカオクランブルを、なめらかなちどけのキャラメルムースで包み込みます。表面をキャラメルチョコレートでコーティングした艶やかで洗練されたムースケーキは、手土産にもおすすめです。



・パンプキンタルト(約8cm) 580円

北海道産のかぼちゃをつかった優しい甘さが広がるなめらかな口どけのパンプキンタルト。タルト生地にはパンプキンペースト、クリームチーズ、ミルクジャムを合わせたクリーム、さらに上からパンプキンペーストを絞ったかぼちゃの素材の味を存分に感じていただける一品です。



・ベリーヌ 各800円／4個セット 3,750円

・ティラミス:

コーヒーシロップをたっぷりと浸み込ませたほろ苦いビスケットと、濃厚なマスカルポーネクリームがバランスよく混ざり合う大人の味わい。

・クリームキャラメル:

生クリームのコクとやさしい甘みが広がるプリンと、ストロベリーリキュール入りのカラメルが絶妙にマッチした一品。

・マンゴープリン:

甘酸のバランスが良くマンゴーチン王様とも呼ばれている“アルフォンソマンゴ”にココナッツピューレを加えたなめらかな舌ざわりのマンゴープリン。

・パンプキンプリン:

かぼちゃの豊かな風味をお楽しみいただける濃厚なパンプキンプリン。



◆アウトウンノブレッド&ドルチェ各種

毎日ホテル内で消費されるブレッドを焼き上げるベーカリーチームからは、きのこや栗などの旬の食材をつかい、食感にもこだわったシェフの技術が光る2種類の新作ブレッドが登場いたします。また、パストリーチームからは、何層にも薄く重ねたパイ生地が特徴のスフォリアテッレの秋限定フレーバーをご用意いたします。

提供期間：2024年9月1日(日)～11月15日(金)

提供時間：10:00～21:30

商品名／価格(税込):

・きのこデニッシュ 600円 ★新作

デニッシュ生地にベシヤメルソースを絞り、ガーリックオイルで炒めた舞茸、しめじ、エリンギをたっぷりとのせて焼き上げます。ガーリックとブラックペッパーの香りがきのこの旨味を引き立てる秋ならではのブレッドです。



・ポストック・マロン 550円 ★新作

シロップを浸み込ませたブリオッシュに、アーモンドクリームとアーモンドスライスをのせ焼き上げるフランスのスイーツブレッド「ポストック」をベースに、旬の栗をあわせたオリジナルブレッドです。

ラムシロップを使用し、焼き上げた後にさらにラム酒を振りかけることで、香り高く深みのある秋らしい風味に仕上げます。国産栗をつかった自家製のアーモンドクリームの栗本来のやさしい甘さと、大粒の渋皮マロンのごろごろとした食感をお楽しみください。アーモンドクリームの下にクリームチーズを一層入れることで、よりリッチな味わいとなるよう工夫しています。



・スフォリアテッレ マロン 700円 ★新作

貝のような美しい見た目、「ひだを何枚も重ねた」という意味の「スフォリアテッレ」は、イタリア・ナポリ地方発祥の焼き菓子です。薄く重なり合ったパイの層が特徴の生地の中には、リコッタチーズとアーモンドクリーム、コンポートしたマロンを詰めます。軽快な歯ざわりとなめらかなクリーム、風味豊かなマロンの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



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。