

～ グランド ハイアット 東京 2024 Autumn ～

## 黒猫やゴースト&目玉をモチーフにしたスイーツ、黒いグルメバーガーやキッシュなど ミステリアスなノワール(黒)がテーマのスイーツ&セイボリーが勢ぞろい 「ハロウィン ノワール アフタヌーンティー」を期間限定で提供

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(東京都港区六本木6-10-3)は、黒猫のチョコレートや目玉のムース、真っ黒なミニバーガーやキッシュなど、かわいらしく少しミステリアスなノワール(黒)の世界が広がる「ハロウィン ノワール アフタヌーンティー」を、2024年9月17日(火)から10月31日(木)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にてご提供いたします。



「ハロウィン ノワール アフタヌーンティー」は、ミステリアスなノワール(黒)をテーマとし、黒猫やゴースト、目玉といったハロウィンらしい少し不気味なモチーフを取り入れたメニューがお楽しみいただけます。

パンプキンクリームをサンドしたシュークリームやロールケーキの生地には竹炭を練り込み、真っ黒なスイーツに。紫芋のタルトには蜘蛛の巣をイメージしたチョコレートを、サクサクのワッフル生地にはホワイトチョコレートのアイボール(目玉)をトッピングし、ミステリアスで少し不気味なスイーツに仕上げました。そのほか、中から血をイメージした赤いベリーのジュレが出てくる球体状のチョコレートや、かわいらしい黒猫とコウモリのデコレーションなど、ハロウィンならではの少し怪しげなスイーツがそろいます。製菓の世界大会で活躍するパティシエたちが、秋ならではのパンプキンや紫芋などの食材でつくる、ほっこり優しい甘味が広がるスイーツを存分にお楽しみください。

セイボリーは、テーマのノワールにあわせて、黒いミニグルメバーガーやキッシュ、ライスロッケをご用意。また、棺をイメージしたサンドウィッチや、指に見立てたソーセージを包んだ蕎麦粉のクレープも登場いたします。パティとチェダーチーズ、かぼちゃのローストをサンドしたこだわりのグルメバーガー、かぼちゃと栗がゴロゴロと入っているアイボールをイメージした真っ黒なライスロッケ、椎茸やベーコン、チーズの旨味と香りを詰め込んだキッシュなど、シェフこだわりのセイボリーをご堪能いただけます。さらに今年は、アフタヌーンティーに欠かせないスコーンもテーマに合わせて黒バージョンに。香り豊かな黒胡麻とドライランベリーを練り込んだ黒いスコーンにもご注目ください。

シェフたちのこだわりが詰まった、ミステリアスで少し不気味なスイーツ&セイボリーを楽しむアフタヌーンティーとともに、ハロウィンシーズンならではの午後のひとときをお過ごしください。

提供期間：2024年9月17日(火)～10月31日(木)

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日2時間、土日祝90分制

公式Webサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#halloween>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

**ハロウィン ノワール アフタヌーンティー**

平日 5,940円、土・日・祝日7,590円 (グラスシャンパン1杯付)

### スイーツ

- パンプキン ロールケーキ
- パンプキン チョコレートシュークリーム
- パンプキン プリン
- 紫芋タルトレット
- チョコレートボール ムース
- 目玉ムース



### セイボリー

- ノワール かぼちゃバーガー
- 紫芋ピューレとパストラミポークの蕎麦粉クレープ
- 椎茸とベーコンの黒いキッシュ
- 棺サンドウィッチ(スモークサーモン、ローストビーツ、ディルクリーム)
- かぼちゃと栗のノワール ライスコロッケ

### スコーン

- 黒胡麻とドライランベリーのスコーン、プレーンスコーン
- クロテッドクリーム、りんごジャム

### 紅茶

ロサンゼルス発のプレミアム オーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶

※カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などもお選びいただけます。

### 店舗情報: 「フレンチ キッチン」

〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランド ハイアット 東京 2階

03-4333-8781(直通)



※食材や産地、内容および料金に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。