

～ グランド ハイアット 東京 2024 Autumn ～

栗やかぼちゃ、洋梨など実りの秋を存分に楽しむスイーツ&セイボリーが勢ぞろい
ほろ苦いキャラメルと洋梨のケーキや鯖のサンドウィッチなど秋の味覚を詰め込んだ
『オータム アフタヌーンティー』を期間限定で開催

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、2024年11月1日(金)から11月30日(土)の期間、栗やかぼちゃ、洋梨など秋の味覚をふんだんに詰め込んだ「オータム アフタヌーンティー」を、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。



「オータム アフタヌーンティー」では、秋に旬を迎える栗やかぼちゃ、洋梨でつくるこの季節ならではのスイーツ6種類と、鯖やさつまいもなどでつくるセイボリー5品をお楽しみいただけます。芳醇な香りが特徴の洋梨がゴロゴロと入ったショートケーキや、洋梨にほろ苦いキャラメルを合わせたムースケーキ、優しい甘さのほっこりとしたかぼちゃのクリームをサクサクのタルト生地に絞ったタルトレットなど、どれも食材が持つ甘味や豊かな香りを活かしたスイーツがそろいます。

セイボリーでは、健康志向の方に近年人気で、秋に旬を迎える鯖とディルクリームをホテルメイドのブレッドではさんだサンドウィッチをご用意。さらに、さつまいもや蓮根、ごぼうなどの根菜をつかったキッシュ、さつまいものピューレとパストラミポークを蕎麦粉の生地で包んだクレープなど、さまざまな秋の味覚をお楽しみいただける5種類のメニューが登場いたします。

アフタヌーンティーには欠かせないスコーンには、定番のプレーンに加え、ドライいちじくを練り込んだ華やかに紅茶が香るスコーンをご用意いたします。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つパティシエを輩出し続けているペストリーチームによる紅葉のように色とりどりのスイーツと、本場フランスのミシュランレストランで学んだシェフが腕によりをかけて用意するセイボリーとともに、この季節ならではのさまざまな味わいや香りを心ゆくまでご堪能ください。

提供期間：2024年11月1日（金）～11月30日（土）

提供時間：15:00 ～ 17:00(最終入店 15:30) ※平日2時間、土・日・祝日90分制

公式Webサイト:

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

オータム 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

- 洋梨ショートケーキ
- チョコレート マロンクリーム
- パンプキン タルトレット
- キャラメル ペア ムース
- モンブラン
- アップルクレームブリュレ



セイボリー

- ミニバーガー(赤ワイン煮ビーフ、マッシュルームデュクセル、レタス)
- さつまいもピューレとパストラミポークの蕎麦粉のクレープ
- 根菜とベーコンのキッシュ
- サンドウィッチ(さばと生ハム、ディルクリーム)
- かぼちゃと栗のライスコロッケ



スコーン

- プレーンスコーン、ドライいちじくと紅茶のスコーン、
- 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。