

～ グランド ハイアット 東京 2024 Christmas ～

ホワイトクリスマスをイメージした純白のチョコレートムースや
繊細なチョコレート細工のオーナメント型ケーキなど全9種のクリスマスケーキが登場
パーティーの手土産にも最適なギフトボックス入りパネトーネも

「クリスマスケーキ&ブレッド」10月1日(火)よりケーキの予約を開始

- ▶ いちごとピスタチオを忍ばせた純白のホワイトチョコレートムース、オーナメント型のティラミスケーキ、ラズベリーの甘酸っぱさが広がる真っ赤なハートケーキ、長さ約40cmのブッシュドノエルの4種が新登場。
- ▶ クッキーでつくる高さ約30cmのお菓子の家にはチョコレートフレーバーを新たにご用意。
- ▶ ホリデーシーズンに欠かせないシュトーレンには、アップル&紅茶、チョコレート&マロンの2種が初お目見え。
- ▶ 北イタリアの伝統的なクリスマスブレッドのパネトーネはオリジナルギフトボックスに入れてご用意。



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、4種の新作を含む9種のクリスマスケーキの予約を2024年10月1日(火)より開始いたします。また、5種のクリスマスブレッドを2024年11月15日(金)から12月25日(水)まで販売いたします。

世界が愛にあふれ、美しく豊かな自然と持続可能な世界を願い“Love for Our Future”を2024年のホリデーシーズンのテーマとして展開するグランド ハイアット 東京。令和5年秋の褒章で「黄綬褒章」を受章した副総料理長の後藤 順一が率いる、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出しているペストリーチームが計9種のクリスマスケーキをご用意いたします。新作の1つ、フランス語で「雪」を意味する「ネージュ」は、ロビーエリアに登場するホワイトを基調としたクリスマス装飾に合わせた、ホワイトクリスマスをイメージした純白のケーキです。甘酸っぱいいちごのクリームショコラや香ばしいピスタチオのビスキュイをリッチなホワイトチョコレートムースで包み込み、トップにはチョコレートでつくるクリスマスリーフやプレゼントをデコレーションする細部にまでこだわり抜いた特別な日にふさわしい一品です。加えて、レースのように繊細なチョコレート細工のドームで覆った、オーナメントボールから着想を得た美しいティラミスケーキや、イタリア語で「ハート」の意味を持つ「クオーレ」と名付けた、ホリデーテーマの“Love”を表現する真っ赤なハート型のラズベリームースケーキも新作としてご用意いたします。毎年ご好評をいただいているお菓子の家「ヘクセンハウス」には、新たにチョコレート味が登場。屋根や壁面に施された細やかなデザインやフレーバーごとに異なるクリスマスモチーフのデコレーションなど、ペストリーチームの技術が光る逸品です。

クリスマスブレッドは、アップルと紅茶、チョコレートとマロンをふんだんに使用した2種の新作シュトーレンに加え、チョコチップを生地につぶりと練り込み焼き上げるチョコレートパネトーネを初めて販売いたします。今年は、ホームパーティーの手土産やお持たせとしてもご利用いただけるよう、Mサイズのパネトーネはオリジナルのギフトボックスに入れてご用意いたします。

ホテルメイドのクリスマスケーキやクリスマスブレッドを大切な方とシェアしながら、愛にあふれるフェスティブシーズンをお過ごしください。

■ クリスマスケーキ

ホワイトクリスマスを思わせる純白のムースやオーナメントボールから着想を得た美しいケーキなど4種の新作を含む9種のクリスマスケーキをご用意

フェスティブシーズンの食卓に彩りを添えるクリスマスケーキ。グランド ハイアット 東京では、大切な方たちとの愛にあふれる時間を色鮮やかに彩る、4種の新作を含む全9種のクリスマスケーキを取りそろえます。

● 「ネージュ」 限定70台 ★新作 8,500円

今年のホリデーシーズンのテーマ“Love for Our Future”を表現する、ロビーエリアのホワイトを基調としたクリスマス装飾に合わせた、ホワイトクリスマスイメージした純白のケーキです。リッチなホワイトチョコレートムースと、甘酸っぱいいちごのクレームショコラやジュレ、香ばしいピスタチオのビスキュイで織りなす上品な味わいが広がります。トップにはクリスマスリースをかたどった繊細なチョコレート細工をはじめ、プレゼントやオーナメントボールなどをデコレーションする細部までこだわり抜いたシェフの技術が光る一品です。



● 「ストロベリーティアミス オーナメント」 限定20台 ★新作 10,000円

クリスマスツリーに華やぎを添えるオーナメントボールからインスピレーションを得た、レースのように繊細なチョコレート細工が美しい新作ケーキです。ベースとなるケーキは、いちごの甘酸っぱさが広がるストロベリーティアミス。ベリーシロップを浸したスポンジ生地の上に、マルサラ酒の効いたココのあるマスカルポーネのムースといちごのジュレを重ね、食感のアクセントにアーモンドダイスを混ぜ込んだ優しい甘さのホワイトチョコレートでコーティングをして仕上げます。



● 「クオーレ」 限定70台 ★新作 11,000円

ホリデーシーズンのテーマ“Love for Our Future”の“Love”を表現した艶やかな真紅のハート型のムースケーキ。ラズベリーの甘酸っぱさがギュッと詰まったフランスの高級チョコレートブランド「ヴァローナ」社のチョコレート「インスピレーション・フランボワーズ」を使用したムースの中に、ピスタチオの濃厚な味わいが感じられるブリュレやラズベリージュレを忍ばせました。ラズベリーの力強い味わいと、ピスタチオの香ばしい風味が口いっぱいに広がる、とろけるように滑らかな口どけが魅力の新作のムースケーキです。



● 「ブッシュド ノエル」 限定 20 台 ★新作 22,000 円

フランスの伝統的なクリスマスケーキ「ブッシュド ノエル」をスタイリッシュにアレンジした新作のムースケーキです。甘さとほろ苦さのバランスが絶妙なキャラメルとショコラのムースに、洋梨のコンポートと甘くエキゾチックな香りのトンカ豆のブリュレをかけ合わせました。長さ約 40cm のグランドサイズのケーキは、10 名様ほどでシェアしてお召し上がりいただける、クリスマスパーテ



● 「ヘクセンハウス バニラ/チョコレート」 限定各 10 台 ★リニューアル 35,000 円

クッキーでつくる高さ約 30cm のお菓子の家「ヘクセンハウス」。優しい甘さのバニラフレーバーに加え、今年はほんのりスパイスを効かせたチョコレートフレーバーも新たにご用意いたします。バニラ味のお菓子の家にはクリスマスツリーを、チョコレートにはサンタクロースのソリをそれぞれデコレーション。屋根や壁のデザインまでこだわった、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出しているペストリーチームの技術が光る逸品です。クリスマスのデコレーションとしてお楽しみいただいた後、お召し上がりいただくこともできます。



● 「モンテビアンコ」 限定 60 台 ★リニューアル 8,000 円

サクッと軽い歯ざわりに焼き上げるヘーゼルナッツのメレンゲの上に、しっとりとしたスポンジ生地と、刻んだ和栗をたっぷりと混ぜ込んだ生クリームを合せます。トップには、熊本県阿蘇産の栗でつくるクリームを贅沢に絞り、渋皮栗とチョコレート細工を添えました。栗をふんだんに使用し、豊かな風味を口いっぱいと感じられるように仕上げます。



● 「フルーツタルト」 限定 50 台 ★リニューアル 9,000 円

濃厚な甘みのマンゴー、そして甘酸っぱい 3 種のベリーをふんだんに使用したフルーツタルトを今年もご用意いたします。サクサクとした食感のタルト生地の中には、ストロベリージャムとアーモンドクリーム、その上に生クリームとバターをたっぷりと加えたコクのあるカスタードクリームを重ねています。トップに贅沢に飾り付けたフルーツの鮮やかな色合いが、フェスティブシーズンのテーブルを華やかに彩ります。



● 「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」 限定 280 台 12cm 8,200 円 / 15cm 12,000 円

毎年ご好評をいただいているホテルの名を冠した“グランド プレミアム”シリーズのクリスマスケーキが今年も登場いたします。ジャージー乳の生クリームや、最高級とされるブルボンバニラをつかったクレームブリュレ、厳選されたフレッシュないちごなど、通常よりも贅沢な食材をつかい、濃厚ながら酸味と甘味のバランスが絶妙なケーキに仕上げます。ケーキの周りを飾る天使の羽根を思わせるチョコレートが、クリスマスシーズンに華やぎを添えます。



● 「グランド プレミアム シャンティショコラ」 限定 250 台 12cm 8,200 円／15cm 12,000 円

通常よりも贅沢な食材をつかい、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”シリーズのチョコレートケーキです。ふんわりと口当たり滑らかなチョコレートスポンジに、ブルボンバニラを使用したクレームブリュレや、いちご、ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかった生クリームをサンド。スポンジ、クリーム、ケーキを覆う“羽根チョコ”と、チョコレートのおさまざまな表情が存分に楽しめるケーキは、チョコレートラバーに召し上がっていただきたい逸品です。



【クリスマスケーキ概要】

➤ 予約期間

2024 年 10 月 1 日 (火)～12 月 22 日 (日) 受け取り希望日 3 日前までに要予約

オンライン予約:

▶予約ページ URL: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-christmas-cake/>

電話・店頭予約:

グランド ハイアット 東京 1 階「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

03-4333-8713 (受付時間 9:30～21:30)

➤ 受け渡し期間・場所

11:00～20:00

2024 年 12 月 1 日 (日)～12 月 20 日 (金): フィオレンティーナ ペストリーブティック店頭

2024 年 12 月 21 日 (土)～12 月 25 日 (水): ホテル 1 階ロビー特設カウンター

➤ お問い合わせ

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (直通)

商品名	サイズ	価格	限定 台数
ネージュ	12cm	8,500 円	70 台
クオーレ	約 15cm	11,000 円	70 台
ストロベリーティラミス オーナメント	約 15cm	10,000 円	40 台
ブッシュド ノエル	約 40cm	22,000 円	20 台
ヘクセンハウス バニラ/チョコレート	高さ約 30cm	35,000 円	各 10 台
モンテビアンコ	12cm	8,000 円	60 台
フルーツタルト	12cm	9,000 円	70 台
グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ	15cm	12,000 円	280 台
	12cm	8,200 円	
グランド プレミアム シャンティショコラ	15cm	12,000 円	250 台
	12cm	8,200 円	

※限定数に達し次第終了いたします。

※上記価格はすべて税込です。

■ クリスマスブレッド

ホテルメイドのクリスマスブレッドは、2 種の新作シュトーレンに加え、チョコチップをふんだんに使用したパネトーネが新登場

ドイツ発祥のシュトーレンと北イタリアで誕生したパネトーネ、ホテルメイドのクリスマスブレッドを今年もご用意いたします。アップルと紅茶、チョコレートとマロンをふんだんに使用した 2 種の新作シュトーレンに加え、チョコチップをたっぷりつけたチョコレートパネトーネが新たに仲間入りし、全 5 種のクリスマスブレッドがラインナップ。オリジナルのギフトボックスに入れてご提供する M サイズのパネトーネは、ホームパーティーへの手土産にもおすすめです。

販売期間： 2024 年 11 月 15 日(金) ～ 12 月 25 日(水)

営業時間： 9:00 ～ 21:30

● アップル&紅茶 シュトーレン

S サイズ(約 13cm×7cm) 2,000 円 / M サイズ(約 20cm×6.5cm) 4,000 円 ★新作

旬のアップルと香り豊かなアールグレイをつかった新作が登場いたします。カルヴァドス(アップルブランデー)とシロップに漬け込んだドライアップル、3 ヶ月以上ラム酒に漬け込んだ 5 種のドライフルーツ、ローストアーモンドとクルミをたっぷり生地と練り込みます。さらに、粉碎したリーフティーを加えることで、味や香りに奥行きをプラス。フルーツの果実味と鼻腔をくすぐるアールグレイの芳醇な香りも楽しめる贅沢な一品に仕上げます。



● チョコレート&マロン シュトーレン

M サイズ(約 20cm×6.5cm) 4,600 円 ※100 個限定 ★新作

大ぶりのマロンのシロップ漬けを、5 種のドライフルーツとローストアーモンドを混ぜ込んだチョコレート生地と包み焼き上げます。マロンは細かく刻まずにまるごと一粒を生地で巻き込むことで、マロンの豊かな甘みやゴロっとした食感もお楽しみいただけます。ココアパウダーをまとったほんのりビターで大人の味わいの新作シュトーレンは、赤ワインとのペアリングもおすすめです。



● シュトーレン

S サイズ(約 13cm×7cm) 1,900 円 / M サイズ(約 20cm×6.5cm) 3,600 円

クリスマス当日まで一切れずつカットして食べながらカウントダウンをする、クリスマスブレッドのシュトーレン。生地には、くるみやアーモンドなどのナッツのほか、ラム酒の風味がプラスされたオレンジやレモン、クランベリーや 2 種のレーズンを練り込み焼き上げます。ドライフルーツやナッツの食感も楽しみながらお召し上がりください。シュガーパウダーが馴染んできた頃が食べごろのサインです。



● チョコチップパネトーネ

Sサイズ(約直径9cm×高さ12cm) 1,900円 / Mサイズ(約直径13cm×高さ13cm) 3,800円 ★新作

北イタリアの伝統的なクリスマスブレッドのパネトーネに、チョコチップをプラスした新作をご用意いたします。イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツと3ヶ月間ラム酒に漬け込むことで芳醇で甘い香りをまとったレーズン、そしてチョコチップをたっぷりと生地混ぜ込みます。生地をしっかりこねることで、中はふんわり、外はサクッと割けるような独特な食感に仕上げます。Mサイズのパネトーネはボックス入りでご用意。ホリデーシーズンのホームパーティーへの手土産にもおすすめです。



● パネトーネ

SSサイズ(約直径4.5cm×高さ6cm) 500円 / Sサイズ(約直径9cm×高さ12cm) 1,900円 / Mサイズ(約直径13cm×高さ13cm) 3,800円

イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツと、3ヶ月以上ラム酒に漬け込んだ芳醇なレーズンをふんだんに生地に練り込み、香り豊かに焼き上げます。長期熟成後、たっぷりのバターをつかって焼き上げた生地のとろとろ、ふんわりとした食感をお楽しみください。Mサイズのパネトーネはボックス入りでご用意いたします。



● クリスマス クッキー 1枚 2,000円

季節ごとにデザインを変える、人気のアイシングクッキーのホリデーバージョンをご用意いたします。優しい味わいのバニラと、ほんのりスパイスを効かせたジンジャーの2種類の生地に、サンタクロースやトナカイ、スノーマンなどのモチーフを一枚一枚丁寧に描きます。繊細なデザインに可愛らしさをプラスしたクリスマス アイシングクッキーは、小さなお子さまのいるご家庭へのプチギフトにもおすすめです。



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)

※営業時間などの最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。



「黄綬褒章」受章者 副総料理長 ペストリー/ベーカリー担当 後藤 順一

最高峰ともいわれるパティシエの世界大会「第4回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」(フランス・リヨン)での個人 飴細工部門1位をはじめとする、数々の世界大会で優勝・受賞を果たすとともに、後進の育成にも力を注いできた後藤の長年に渡る活躍や取り組みが評価され、令和5年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章。

ホテル館内で提供されるすべてのスイーツおよびベーカリーを統括するペストリー部門の責任者として、その品質管理や商品開発に携わっています。



※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。