

～ グランド ハイアット 東京 2024 Christmas ～

## 希少なホテルオリジナルのチョコレートを存分に楽しむファウンテンが登場 雪の結晶やクリスマスツリーをモチーフにしたスイーツも好きなだけ楽しめる 白がテーマの『ノエル ブラン アフタヌーンティー ブッフェ』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、総支配人: マイケル ゴールデン)は、2024年12月1日(日)から12月25日(水)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、“ホワイトクリスマス(仏語: ノエル ブラン)”をテーマとしたブッフェ形式のアフタヌーンティー『ノエル ブラン アフタヌーンティー ブッフェ』をご提供いたします。



「ノエル ブラン アフタヌーンティー ブッフェ」では、グランド ハイアット 東京が今年のホリデーシーズンのテーマとしている「Love for Our Future」のテーマカラーである“ホワイト”を基調にした、さまざまなスイーツとセイボリーをブッフェスタイルでご提供いたします。ピスタチオの香り豊かなクリスマスツリー型のムースや、雪の結晶をモチーフにしたホワイトチョコレートでつくるムース、サンタクロースをイメージしたいちごなど、かわいらしいスイーツが登場いたします。加えて、ホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」と甘酸っぱいラズベリーを組み合わせた絶妙なブッシュド ノエル、ラム酒の風味が感じられるドライフルーツとナッツを練り込んだホテルメイドのシューレンなど、計7種類のスイーツをお楽しみいただけます。

また、希少なホテルオリジナルチョコレート「Grande H」を心ゆくまでご堪能いただけるよう、今年はチョコレートファウンテンもご用意いたします。パストリー料理長の金子がフランスに赴き制作した、濃厚で力強いカカオ感とスパイシーでウッディなアロマが感じられる、グランド ハイアット 東京でしか味わえないこだわりのチョコレートを、いちごなどお好きな食材に絡めて存分にお召し上がりください。

セイボリーでは、旬を迎える洋梨と、なめらかなカマンベールチーズが織りなすハーモニーをお楽しみいただけるサンドウィッチや、柚子香るオリジナルのメロンパンで生ハムとかぼちゃをサンドした一品など、テーマカラーのホワイトに合わせてシェフが考案した5種類のメニューもお好きなだけお楽しみいただけます。本場ヨーロッパのクリスマスマーケットでは欠かせないグリュウワイン(ホットワイン)や、ホリデーシーズンに家族で楽しむエッグノックとともに、スイーツもセイボリーもお好きなだけお召し上がりいただけます。

世界大会での優勝経験を持つシェフが率いるパストリーチームによるスイーツと、「フレンチ キッチン」料理長のこだわりが詰まったセイボリーとともに、心躍るホリデー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。

## ■ 『ノエル ブラン アフタヌーンティー ブッフェ』

提供期間：2024年12月1日(日)～12月25日(水)

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

※12月23日～25日は15:00より90分制のみとさせていただきます

価格(税込・サービス料15%別)：7,150円

公式 Web サイト：

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

メニュー：

### スイーツ

雪の結晶ホワイトチョコムース

ツリーピスタチオムース

ブッシュドノエル

クレームダンジュ フレッシュストロベリー

ストロベリーショートケーキ

シュトーレン

いちごサンタ

### ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」チョコレートファウンテン

### セイボリー

チキンワールドフ トルティーヤラップ

ゆずメロンサンド 生ハム レタス

カマンベールチーズと洋梨のサンドイッチ

カリフラワーとえびのタルトレット エディブルフラワー

スモークサーモンと小松菜のホワイトキッシュ

### スコーン

ホワイトチョコ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/いちごジャム

### フェスティブドリンク

グリュウワイン(ホットワイン)

エッグノック

### 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」

03-4333-8781(直通)

〒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

※営業時間は公式 WEB サイトをご覧ください。



## グランド ハイアット 東京 オリジナルチョコレート「Grande H」について

グランド ハイアット 東京のペストリー料理長の金子浩(かねこ ひろし)が1842年創業の仏「カカオバリー®」へ赴き、オリジナルチョコレートを制作。流通量が少ない希少なタンザニア産カカオとその起源と言われるメキシコ産カカオを組み合わせ、カカオ約70%に仕上げました。タンザニア産は複雑なナッツ感と爽やかなフルーティーさが特徴。さらにメキシコ産は力強いカカオ感があり、リコリス(天草)の香りの広がりの中にスパイシーさとウッディさを感じられます。酸味とカカオの強い苦みが程よく組み合わせ、濃厚で力強いカカオ感とスパイシーさやウッディさなどのアロマを感じていただけます。さらに香ばしさと深みのある甘さが最高のハーモニーを奏でます。「Grande H」と名付けたこのチョコレートはホテルの名前のイタリア語である「Grande(グランデ)」とハイアットと金子の名前の頭文字である「H」に由来しています。



グランド ハイアット 東京  
ペストリー料理長 金子 浩

## グランド ハイアット 東京とは

ダイナミックなライフスタイル デスティネーションホテルとして、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「六本木ヒルズ」に位置します。2003年の開業以来、一流のホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」にて2024年までの8年連続で4つ星を獲得し、米国の権威ある旅行誌「トラベル+レジャー」では、2018年より7年連続で東京のベストホテルの1つに選出されるなど、数々の高い評価を得ています。ゲストルームは、厳選された天然素材をつかい、コンテンポラリーなデザインながらも温もりあふれるレジデンスのような雰囲気のある全387室をご用意し、都内で唯一のプライベートプールを備えたプレジデンシャルスイートをはじめとする28室のスイートを有します。館内には独創的な10のレストラン&バーのほか、最新の機器を導入した2,800㎡の宴会施設、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&フィットネスなどを設け、豊富なオプションを提案します。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織りなす空間では、卓越したサービスだけではなく細部にこだわったさまざまな体験を提供し、お客様が過ごすひとときを色鮮やかに演出しています。グランド ハイアット 東京の最新情報は [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp) をご覧ください。

## グランド ハイアットについて

世界中で展開されているグランド ハイアット ホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランド ハイアット ホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリースパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、[grandhyatt.com](http://grandhyatt.com) をご覧ください。[Facebook](#)、[Instagram](#) で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※内容ならびに価格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。