

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

2025年の干支の“へび”をモチーフにしたクッキーとブレッドが登場

美味しく新年の運試しを楽しむ「ガレット デ ロワ」などお年賀にも最適なスイーツもご用意

「巳年」開運祈願！「ニューイヤー スイーツ&ブレッド」

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、来たる2025年の幸せを願い、新しい年の訪れを美味しく祝う「ニューイヤー スイーツ&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12月30日(月)から2025年1月31日(金)まで販売いたします。



「干支クッキー(巳)」



(上)「干支ブレッド(巳)」／(下)「ガレット デ ロワ」

2025年の干支であり、金運や富、繁栄などのシンボルとも言われる「へび」や、富士山、だるまなどのお正月のデザインを、一枚一枚丁寧に描いたアイシングクッキーを5色展開でご用意いたします。緑は健康運、赤は恋愛運、黄色は家庭運、黒は金運、白は気の流れを良くし対人運をアップさせるとも言われるため、ギフトとして贈るお相手に合わせて色をお選びいただけます。さらに、「へび」をかたどった「干支ブレッド(巳)」も新登場。ほんのり甘いミルクロール生地に、風味豊かな発酵バターとほろ苦いオレンジピールを練り込み「へび」のかたちで焼き上げます。

毎年ご好評をいただいているフランスの新年には欠かせない伝統菓子「ガレット デ ロワ」を今年もご用意いたします。本場フランスでは、パイの中に“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げたものを切り分け、“フェーヴ”が当たった人はその年の幸運が訪れると言われています。グランド ハイアット東京では、“フェーヴ”の代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、美味しく新年の運試しをお楽しみいただけます。また、ドイツ出身の総料理長監修のもと本場の味を再現した、ドイツで大晦日に好んで食べられる伝統的なジャム入りの揚げパン「バルリーナー」もご用意いたします。いちごとラズベリーをあわせた自家製のベリージャムの甘酸っぱさと、ふわっとした食感をお楽しみください。

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手がけるニューイヤースイーツや、ベーカリーチームがひとつひとつ丁寧に焼き上げるブレッドは、お年賀や新年のご挨拶の手土産におすすめです。

販売期間： 2024年12月30日（月）～ 2025年1月31日（金）

販売時間： 9:00～21:30(ケーキ・タルトの販売は10:00～)

公式Webサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-new-year-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

•千支クッキー(巳) 2,000円 ★新商品

新年の幸運を祈願し、2025年の干支、そして金運や富、繁栄などの幸運のシンボルとも言われる「巳(へび)」を、一枚一枚丁寧に描くアイシングクッキーです。焼き上げからデコレーションまでハンドメイドで丁寧に仕上げるアイシングクッキーは、お年賀や手土産、お子さまへのギフトとしてもおすすめです。緑は健康運、赤は恋愛運、黄色は家庭運、黒は金運、白は気の流れを良くし対人運をアップさせるとも言われています。



•千支ブレッド(巳) 340円 ★新商品

2025年の干支である「巳(へび)」をかたどった可愛いブレッドが新登場いたします。やさしい甘みのミルクロール生地に、風味豊かな発酵バターをたっぷりと練り込み、味のアクセントにオレンジピールを加えました。シンプルながらバターの風味やコク、ほろ苦いオレンジピールの味わいが広がる上品な味わいのブレッドです。



•ガレット デ ロワ (18cm) 4,200円

フランスの新年に欠かせない『王様のお菓子』という意味を持つフランスの伝統菓子です。アーモンドクリームがたっぷりに入った折りパイの中に、“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げ、1月6日のキリスト教の祭日「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べます。“フェーヴ”が当たった人は、王冠をかぶり同席者から祝福され、その年の幸運が訪れると言われる、美味しく新年の運試しができる楽しいお菓子です。グランド ハイアット 東京では“フェーヴ”の代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、“フェーヴ”は別途お渡しいたします。



•ベルリーナー 260円

ふわふわな食感が特長の揚げパン「ベルリーナー」は、ドイツで大晦日に好んで食べられる伝統的なブレッドです。ドイツ出身の総料理長監修のもと本場の味わいを再現いたします。いちごとラズベリーをあわせた自家製のベリージャムの甘酸っぱさと、ふわっとした食感をお楽しみください。

※2024年12月26日(木)より販売



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
03-4333-8713 (直通)



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 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 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。

※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。