

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

女峰、あまおうなど国産いちごを味わうスイーツとセイボリーをお好きなだけ！
2025年の開運を願う干支モチーフのブリオッシュとチョコレートムースも登場
『ストロベリー フォーチュン アフタヌーンティー ブッフェ』

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、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、「ストロベリー フォーチュン アフタヌーンティー ブッフェ」を、2024年12月26日(木)から2025年1月31日(金)までご提供いたします。



「ストロベリー フォーチュン アフタヌーンティー ブッフェ」は、「女峰」や「あまおう」などの国産のブランドいちごの魅力をご堪能いただけるメニューのほか、新年の開運を祈願する2025年の干支“巳(へび)”をモチーフにしたスイーツを、ブッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけるアフタヌーンティーです。

ストロベリースイーツの定番のストロベリーショートケーキには、強い甘みと程よい酸味が特徴の「女峰」を使用いたします。甘みをおさえた口当たりの軽い生クリームと、米粉を加えたしっとりとしたスポンジが、いちごの甘みとみずみずしさを引き立てます。サクサクのシュー生地であっぴりのクリームをサンドするパリプレストにあわせるのは、香り高く甘みと酸味のバランスが取れた「あまおう」。艶やかで真っ赤に熟した「あまおう」がまるで宝石のように輝く見た目にも美しい一品です。濃厚なフロマージュブランを使用するクリームダンジュには、その時期に一番良い国産のいちごを厳選し、濃厚なストロベリーピューレにして合わせます。それぞれのいちごが持つ魅力を最大限に引き出したスイーツのかずかずを存分にお楽しみください。さらに、干支モチーフのスイーツでは、いちごとクリームをサンドするへび型のブリオッシュが登場。舌を出した可愛らしいへびの一つひとつ異なる表情にもご注目ください。また、ココナッツジュレでへびをかたどった、ダイナミックなデコレーションがひと際目を引くチョコレートムースは、フランボワーズ風味のチョコレートムースとクリームブリュレなどの濃厚な味わいをご堪能いただけます。また、パストリー料理長を務める金子がフランスに赴き制作したホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を心ゆくまでご堪能いただけるチョコレートファウンテンもご用意。濃厚で力強いカカオ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、いちごなどのお好きな食材に絡めてお召上がりください。

セイボリーでは、いちご風味のメロンパンに、イベリコハムやクリームチーズをはさむサンドイッチをはじめ、冬の野菜を堪能できるキッシュ、桜の木のスモークチップで7～8時間かけてじっくり燻製する自家製スモークサーモンと菜の花をバゲットに乗せたタルティーヌなどの5種類をご用意いたします。

世界大会での優勝経験を持つシェフが率いるペストリーチームによるスイーツと、「フレンチ キッチン」の料理長のこだわりが詰まったセイボリーがそろそろ、いちごづくしのアフタヌーンティーとともに、新年の幕開けを祝福する華やかなひとときをお過ごしください。

提供期間：2024年12月26日(木)～2025年1月31日(金)

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/#strawberry>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

ストロベリー フォーチュン アフタヌーンティー ブッフェ

・7,150 円

・グラスシャンパン1杯付 8,800 円

メニュー：

スイーツ

- ・ 女峰ストロベリーショートケーキ
- ・ あまおうストロベリーパブリレスト
- ・ ストロベリー クレームダンジュ
- ・ ストロベリー ホワイトチョコレートムース
- ・ スネーク ストロベリー ブリオッシュ
- ・ フォーチュン チョコレートムース
- ・ 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

- ・ いちごメロンパンのサンドイッチ 生イベリコハム クリームチーズ
- ・ キッシュ ベーコン レンコン 西洋ゴボウ
- ・ タルティーヌ スモークサーモン ミモザ 菜の花
- ・ チキントルティーヤラップ 根セロリ ホウレンソウ
- ・ タルトレット ポークリエット くるみ



スコーン

ストロベリーとチョコレートのスコーン

プレーンスコーン

クロテッドクリーム／ストロベリージャム

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」

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ス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ス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おります。

※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。