

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

バレンタインとホワイトデーシーズンに恋愛運を上げる「うさぎ」といちごがテーマ
「女峰」や「あまおう」などの完熟いちごを贅沢に使用したスイーツを堪能する
「ストロベリー&ラブバニー アフタヌーンティー ブッフェ」を開催

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)では、恋愛運をアップさせると言われる「うさぎ」のモチーフをちりばめたいちごのスイーツを心ゆくまで楽しむ、バレンタインやホワイトデーシーズンに最適な「ストロベリー&ラブバニー アフタヌーンティー ブッフェ」を、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて2025年2月1日(土)から3月23日(日)まで開催いたします。



「ストロベリー&ラブバニー アフタヌーンティー」は、旬を迎えるいちごと、恋愛運をアップさせるとも言われる「うさぎ」をテーマにしたスイーツとセイボリーを、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。

スイーツには、「女峰 ストロベリーショートケーキ」や、「あまおう ストロベリー パリブレスト」のほか、フレッシュないちごをたっぷりと添えるクレームダンジュなど、旬のいちごの魅力が詰まったスイーツご用意。さらに、甘酸っぱいいちごのジュレをホワイトチョコレートのムースで包み込むチョコレートムースや、フランボワーズ風味のチョコレートムースとクレームブリュレを重ねる濃厚なムースケーキなど、ベリーとチョコレートを合わせたリッチな味わいのメニューも登場いたします。また、チョコレートファウンテンでは、フレッシュないちごに、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が感じられるホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」をたっぷり絡めてご堪能いただけます。このアフタヌーンティー ブッフェでは、バレンタインやホワイトデーシーズンの恋愛運アップを祈願し、恋愛運をアップさせるラッキーアニマルとも言われる「うさぎ」のモチーフを随所にちりばめます。うさぎや“うさ耳”のチョコレート、うさぎのシルエットが可愛いソパウンドケーキなど、目でも舌でもお楽しみいただけるスイーツが並びます。

セイボリーには、いちごがほんのり香る 2 種類のサンドイッチをご用意いたします。いちごフレーバーのメロンパンには、自家製のスモークサーモンとクリームチーズを、いちごで色づけした食パンには、ローストポークとキャロットラペをサンドします。さらに、フレンチ キッチン特製のローストビーフに旬の菜の花を合せたタルトレットや根菜のキッシュなど、全 5 品をご堪能いただけます。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つシェフが率いるパストリーチームによる、愛らしいうさぎモチーフのスイーツと、フレンチのシェフが手がけるセイボリーを思う存分に楽しむ、口福のひとつときをお過ごしください。

ストロベリー&ラブバニー アフタヌーンティー

提供期間：2025 年 2 月 1 日(土) ～ 3 月 23 日(日)

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

価格(税込・サービス料 15%別)：7,150 円/グラスシャンパン 1 杯付 8,800 円

公式 Web サイト:

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

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 パリブレスト

ストロベリー ホワイトチョコレートムース

ストロベリー クレームダンジュ

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

バニー チョコレートムース

うさぎのパウンドケーキ



セイボリー

いちごメロンパンのサンドイッチ 自家製スモークサーモン クリームチーズ

ローストポークとキャロットラペのサンドイッチ

シュリンプカクテル トルティーヤラップ

ローストビーフと菜の花のタルトレット

ホワイトキッシュ ベーコン レンコン 西洋ゴボウ 小松菜



スコーン

ストロベリーティースコーン

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 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。

※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。