

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

3月8日「国際女性デー(ミモザの日)」にあわせた限定メニューを提供 女性パティシエによるミモザの花を表現したグラススイーツや、 南仏の「ミモザ街道」をイメージした全皿ミモザイエローで彩るディナーコースなど メニューを通してジェンダーの平等、女性のエンパワーメントを推進

- ◆フィオレンティーナ ペストリーブティック：女性パティシエが手がけるミモザの花を表現したグラススイーツを販売
- ◆フレンチ キッチン：南仏、コートダジュール地方の「ミモザ街道」をイメージした全皿ミモザイエローのディナーが登場。ランチbuffetにもミモザカラーで仕上げる6品の限定メニューを提供
- ◆フラワーセレクトショップ 掬 -MUSUBU-：ミモザリースをつくるフラワーレッスンを日程限定開催

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、国連が制定する3月8日の「国際女性デー(ミモザの日)」にあわせた限定メニューを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」と、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて2025年3月1日(土)よりご提供いたします。また、フラワーセレクトショップ「掬 -MUSUBU-」にて、ミモザのリースをつくるフラワーレッスンを2025年2月11日(火・祝)と、18日(火)の2日間限定で開催いたします。



女性パティシエが手がけるグラススイーツ「ミモザ」

全皿ミモザイエローのディナーコース(上)
ランチbuffet イメージ(下)

グランド ハイアット 東京が推進するSDGs達成への取り組みの一環として、ジェンダーにとらわれずに女性がさらに輝ける社会の実現を願い、国際女性デーの象徴であるミモザから着想を得たメニューをご提供いたします。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、女性パティシエが手がける、ミモザの花をイメージしたグラススイーツをご用意。濃厚なマンゴーにまるやかな甘みのアプリコットを合わせたエキゾチックムースをメインに、香り豊かなアップルティーのジュレを重ね、トップにミモザの花のシルエットをイメージしたフレッシュマンゴーをトッピングします。チョコレートでできた蝶々がまるでミモザの花に止まっているような、春らしい華やかな見た目にもこだわった一品です。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、ミモザの花が鮮やかに彩る南仏、コートダジュール地方の「ミモザ街道」からインスピレーションを受けたディナーコースをご用意いたします。ヨーロッパで春の訪れを告げる野菜として親しまれているホワイトアスパラガスに爽やかなゆずのドレッシングをあわせるサラダや、魚介の旨味が溶けだした濃厚なスープにサフランを加え、ミモザイエローに仕上げる魚介料理、鮮やかな黄色が特徴的

なフランスの伝統的ステーキソース「ベアルネーズソース」を添える牛フィレ肉のローストなど、前菜からデザートまでのすべてのメニューが鮮やかなミモザイエローで彩られる特別なお料理をお楽しみいただけます。さらに、ランチbuffetには、ミモザカラーのメニュー6品が8日間限定で登場いたします。春の訪れも感じられる華やかなメニューのかずかずをご堪能ください。

フラワーセレクトショップ「掬 -MUSUBU-」では、店頭でのミモザの販売に加え、ミモザの生花でリースをつくるフラワーレッスンを限定で開催。ウェディングをはじめとするさまざまなイベントの装花をプロデュースするアーティストが丁寧にレクチャーいたします。

グランド ハイアット 東京はメニューやイベントを通して、ジェンダーの平等、女性のエンパワーメントを推進し、誰もが自分らしく輝ける社会の実現に今後も貢献してまいります。

■「フィオレンティーナ ペストリーブティック」(1階)

女性パティシエが手がける、ミモザの花をイメージした華やかなグラススイーツです。濃厚なマンゴーにまるやかな甘みのアプリコットを合わせたエキゾチックムースをメインに、甘い香りが広がるアップルティーのジュレを重ね、トップにミモザの花のシルエットをイメージしたフレッシュマンゴーをトッピングします。フレッシュマンゴーは細かくダイス状にすることで、ミモザのころんとした可愛らしい丸みを表現します。マンゴーとアプリコット、アップルティーが絶妙なバランスで織りなすハーモニーをご堪能ください。自分へのご褒美スイーツとして、また女性へ敬意を込めて感謝を伝える日でもある「ミモザの日(国際女性デー)」のギフトとしてしてもおすすめの一品です。



販売期間：2025年3月1日(土)～3月8日(土)

販売時間：10:00～21:30

公式 web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/international-womens-day/>

商品名/価格(税込):

ミモザ/900円

ミモザ考案者: 藤井 みう コメント

「忙しい日々を送る女性に、ほっと一息つく癒しの時間を過ごしてほしい」という想いを込めて、心が明るくなるような華やかな見た目にもこだわり考案しました。」

ブティックで販売するスイーツをはじめ、レストランや宴会、ウェディングまでホテル館内で提供するデザートすべてに携わる。少数精鋭で幅広い業務をこなす中で、チームで作業を分担し、チーム全体のワーク・ライフ・バランス向上も心がけながら日々の業務に取り組んでいる。日頃から空いた時間には積極的にコンクール出場のための準備や練習をし、ジェンダーに関係なく活躍できるパティシエの世界で躍進できるよう、技術の取得とキャリア形成に努めている。



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)



■オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」(2階)

南仏のコートダジュール地方をミモザの花が鮮やかに彩る「ミモザ街道」からインスピレーションを受けたディナーコースが登場いたします。ヨーロッパで春の訪れを告げる野菜として親しまれているホワイトアスパラガスのサラダや、鮮やかな黄色が特徴的なフランスの伝統的ステーキソース「ベアルネーズソース」を添える牛フィレ肉のロースト、地中海沿岸のエリアで特に愛されてきたタルトシトロンなど 5 皿をご用意。前菜からデザートまですべてのメニューが鮮やかなミモザイエローで彩られたメニューをお楽しみいただけます。

さらに日頃よりご好評をいただいているランチブッフェには、ミモザカラーのメニュー6 品が 8 日間限定で登場。たまごの黄身をミモザの花に見立てたシュリンプカクテルや、魚介と野菜の旨味が溶けだした濃厚なスープ「ナーージュ」に香り豊かなサフランを加え、ミモザイエローに仕上げる魚介料理などのお食事のほか、ふわふわとしたミモザの花を表現するチーズケーキなどをご用意いたします。春の訪れも感じられるメニューのかずかずをご堪能ください。

商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

スプリング ミモザ ディナーコース／9,900 円

提供期間：2025 年 3 月 1 日(土)～5 月 31 日(土)

提供時間：18:00～21:30(最終入店 20:00)

公式 web サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-mimosas-dinner/>

メニュー：

・アミューズ

・前菜

ホワイトアスパラガスのサラダ ゆずドレッシング ミモザ 菜の花のマリネ

・スープ

さつまいもスープ アーモンドミルクフォーム

・魚料理

鱈のポワレ サフランナーージュ 海老のソテー 浅利

・肉料理

ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト ベアルネーズソース

・デザート

タルトシトロン ライム風味の白ワインゼリー バニラアイスクリーム

・コーヒー または 紅茶



商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

ランチ ブッフェ

平日 5,280 円／土・日・祝日グラスシャンパン 1 杯付 8,580 円

提供期間：2025 年 3 月 1 日(土)～3 月 8 日(土)

提供時間：11:30～14:30

公式 web サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-lunch-buffet/>

※国際女性デー特別メニュー：

・鱈のポワレ サフランナーージュ

・シュリンプカクテルとミモザ

・さつまいもとかぼちゃのイエローサラダ

・ミモザ タルトシトロン

・ミモザ レアチーズケーキ

・マンゴープリン



店舗情報:

「フレンチ キッチン」

〒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
03-4333-8781 (直通)



■フラワーセレクトショップ「掬 -MUSUBU-」(1階)

ミモザの生花でリースをつくるフラワーレッスンを、2日間限定で開催いたします。『感謝』、『友情』、『思いやり』を花言葉に持つミモザをリースにすることで、皆さまに幸せが訪れるようにと願いを込めた特別レッスンです。ウェディングをはじめとするさまざまなイベントの装花をプロデュースするフローリストが丁寧にレクチャーいたします。



フラワーレッスン概要

開催日時：2025年2月11日(火・祝)、18日(火) 14:00～15:00／17:30～18:30

公式 web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/international-womens-day/>

費用:7,700円(消費税、レッスン料、材料費込)

場所:フラワーセレクトショップ「掬 -MUSUBU-」店内

ご予約・お問合せ:

掬 -MUSUBU-公式インスタグラム(https://www.instagram.com/musubu?img_index=1) もしくは、
お電話 (070-3315-7927) ※受付時間: 11:30～19:00 (定休日:火曜日)

店舗情報:フラワーセレクトショップ「掬 -MUSUBU-」

「ときを掬ぶ」、「光を掬ぶ」、「技を掬ぶ」、3つの“掬ぶ”をテーマとし、全国各地でつくられる生花や伝統工芸品などを取り寄せます。

070-3315-7927(直通) お問合わせ受付時間 11:30～19:00

〒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

営業時間: 11:30～19:00 ※定休日:火曜日



※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。