

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

桜色の天使の羽根をまとったプレミアムケーキや約 30cm の桜ロングエクレアが登場  
手土産にも最適な 2 種の桜のベリーヌやブレッドも  
春の訪れを告げる「桜スイーツ&桜ブレッド セレクション」

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、東京都心の桜の開花時期に合わせ、6 種の桜スイーツと 2 種の桜あんぱんを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2025年3月15日(土)より1か月限定で順次販売いたします。



毎シーズンご好評をいただいている、通常よりも上質な食材でつくる「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズでは、味わいも見た目も春らしい桜バージョンが登場いたします。桜風味に仕上げるジャージー乳の生クリームと、最高級と言われるタヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレ、厳選した旬の国産いちごのマリアージュをお楽しみいただけます。また、表面に桜の花を描いた約 30cm もの細長いフォルムが特徴のシュー生地で、桜風味の生クリームや甘酸っぱいいちごジャム、ほろ苦い抹茶クリームをサンドした桜ロングエクレアが新登場いたします。色彩が美しいグラススイーツでは、花霞を思わせる桜のブランマンジェと、穏やかな春を感じさせる新作の桜フロマージュブランをご用意。さらに、桜をテーマに、一枚一枚手作業でつくるアイシングクッキーや、桜風味の特製スイーツを詰め込んだかわいらしいスイーツジャーなど、世界の製菓大会にて優勝・受賞を果たしたパティシエたちを輩出してきたペストリーチームが手掛ける、上品な桜スイーツが揃います。また、ベーカリーでは、桜餡のほのかな甘みをお楽しみいただける、2 種類の桜あんぱんをご用意いたします。

## ■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間 : 2025年3月15日(土) ~ 4月14日(月)

提供時間 : 9:00 ~ 21:30 (ケーキ類の販売は10:00~)

公式 Web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-sakura-sweets-breads/>

商品名 / 価格(税込):

### ・グランド プレミアム ショートケーキ 桜 2,200 円

最高級と言われるタヒチ産バニラビーンズやジャージー乳の生クリームなど、通常より上質な食材を使用し、ワンランク上のケーキへと昇華させた「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズの桜バージョンが今年も登場いたします。しっとり焼き上げたくちどけの良いスポンジ生地で、ジャージー乳でつくる桜風味の生クリームと甘酸っぱいいちごをサンドします。ケーキのトップにも桜風味の生クリームを絞り、桜色の羽根チョコレートをまとった、かわいらしいケーキです。



### ・桜ロングエクレア 2,000 円 ★新作

春の訪れを感じさせる華やかな桜のエクレアが新登場いたします。甘酸っぱいいちごジャムや、ほろ苦い抹茶クリーム、桜風味の生クリームの味わいが口いっぱいに広がる、手土産にもおすすめの一品です。また、砕いたヌガーも一緒にはさみ込むことで香ばしさもお楽しみいただけるよう、工夫しました。約30cmものシュー生地の表面を桜の花が描かれたホワイトチョコレートでコーティングした、見た目にも華やかなエクレアです。



### ・桜フロマージュブラン 900 円 ★新作

まるやかなコクが特徴のフロマージュブランに、甘酸っぱいいちごジュレや、ほのかな甘みが口に広がる桜のゼリーを合わせた、なめらかな食感のグラススイーツです。桜の塩漬けをトッピングし、穏やかな春を感じさせる美しい一品に仕上げます。



### ・桜のブランマンジェ 900 円

なめらかな食感の桜風味のブランマンジェに、さっぱりとした桜のゼリーを重ねたベリーヌです。トップには、桜の風味をより一層引き立てる桜の塩漬けを添えました。花霞のように美しいグラススイーツをご堪能ください。



### ・桜アイシングクッキー(4枚入り) 2,000 円

季節ごとにデザインを変え、手土産としてもご好評をいただいているアイシングクッキーの桜バージョンが今年も登場いたします。バニラの優しい味わいの生地に、1枚1枚丁寧に桜のデザインを施した、焼き上げから仕上げまですべてハンドメイドのクッキーです。



・桜スイーツジャー2種セット 1,500円 ★新作

ホテルオリジナルのスイーツを入れたかわいらしいスイーツジャーが、2種の桜フレーバーで新登場。キャラメリゼしたアーモンドをホワイトチョコレートでコーティングし、桜パウダーをまとわせた桜のアマンディーンと、口の中で桜がフワッと香る桜のギモーブをぎっしりと詰めます。手土産やお世話になっている方へのプチギフトにおすすめです。



・桜の葉あんぱん 1個 400円 (写真奥)

もちもちとした生地で桜餡をくるんでおやき風に焼き上げました。塩漬けた桜の葉が味のアクセントになっています。



・桜花あんぱん 1個 400円 (写真手前)

パン生地に桜餡を練り混ぜ、桜の花の形に焼き上げました。優しいパンの甘さと桜餡のほのかな甘みが調和した春らしいパンです。



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)

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成す空間では、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。

※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、内容および料金に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。