

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

マンゴーでバラの花飾りを表現したスイーツやミモザの花をイメージしたタルトなど
花のモチーフやエディブルフラワーを散りばめたスイーツ&セイボリーを楽しむ

「スプリングフラワー アフタヌーンティー」

フラワーティーと楽しむ春のフラワーガーデンをテーマにした新メニュー登場

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、エディブルフラワーや花のモチーフを散りばめたスイーツとセイボリーをはじめ、フラワーティーをお楽しみいただける「スプリングフラワー アフタヌーンティー」を、オールデイ ダイニング「フレンチキッチン」にて、2025年3月24日(月)から5月31日(土)まで開催いたします。



色とりどりの花が咲き誇る春のフラワーガーデンをイメージした「スプリングフラワー アフタヌーンティー」は、エディブルフラワーや花のモチーフをあしらって仕上げる色彩豊かなスイーツとセイボリーが特徴です。マンゴーでバラを表現した「マンゴー花飾り」や、ミモザの花をイメージしたタルトなど 6 種類のスイーツと、食材が持つ赤や黄色、オレンジなどの自然な色を活かしたカラフルなメニューに、それぞれ異なるエディブルフラワーを合わせた 6 種類のセイボリーがそろいます。

スイーツでは、マンゴーの果肉を手作業で繊細なバラに見立てる「マンゴー花飾り」や、爽やかなレモンの味わいが特徴の、ミモザの花をイメージした「タルトレット ミモザ」など、花に見立てたスイーツが登場いたします。さらに、香り高いローズゼリーがショコラボールの器の中でキラキラと輝く「チョコレート クープ」や、通常使用しているベリーシロップの代わりに、フルーティーな香りのエルダーフラワーのシロップをスポンジ生地に染み込ませた「エルダーフラワー ショートケーキ」など、花の風味を活かした可憐なスイーツもご用意。グラススイーツのココナッツブラマンジェにはハチミツレモンゼリーを重ね、美しいコバルトブルーのバタフライピーシロップを注ぐと、ブルーから紫色に変化する色彩の様子もお楽しみいただけます。

セイボリーには、春キャベツや新玉ねぎ、グリーンピースなど春の味覚を閉じ込めたキッシュをはじめ、旬の真鯛をじゃがいものピューレに合わせたブランダードを、いちごシロップで色付けしたピンクのブレッドで挟んだサンドウィッチをご用意。そのほか、サーモンリエットをパイ生地に詰めたボローバンには、桜エビや自家製スモークサーモンをトッピングするほか、ミニバーガーには新じゃがいもをサンドするなど、さまざまな春の食材を使用します。食材が持つカラフルな色味を活かしたメニューに、ビオラや金魚草などのエディブルフラワーをトッピングすることにより、より華やかで心躍る春をイメージしたプレートに仕上げます。

アフタヌーンティーに欠かせないスコーンは、定番のプレーンに加え、ドライラベンダーを練りこんで焼き上げる特別バージョンの 2 種類をご提供いたします。スイーツとセイボリー、そしてスコーンをカラフルな花を浮かべたフラワーティーとともに楽しみいただくことにより、目でも舌でも春のフラワーガーデンで過ごすかのようなひとときを満喫できます。

都心のラグジュアリーホテルでは数少ない開放的なテラス席で、心地の良い日差しの中でアフタヌーンティーをお楽しみいただくのもおすすめです。世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つシェフが率いるペストリーチーム特製のスイーツと、フランス料理の技法や食材の組み合わせをご堪能いただけるセイボリーを心行くまでご堪能ください。

スプリングフラワー アフタヌーンティー

提供期間：2025年3月24日(月)～5月31日(土)

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)：6,380円

公式 Web サイト：

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

スイーツ

- エルダーフラワー ショートケーキ
- チョコレート クープ
- マンゴー花飾り
- タルトレットミモザ
- ローズラズベリーマカロン
- ココナッツブラマンジェ



セイボリー

- ミニクロワッサン ローストビーフ 人参サラダ キウイドレッシング
- キッシュ 春キャベツ グリーンピース、新玉ねぎ アスパラの生ハム巻き
- ピンクブレッドのサンドイッチ 真鯛のブランダード きゅうり
- ボローバン サーモンリエットとスモークサーモン 桜エビ
- ミニバーガー ミニパテ チーズ 新じゃがのグリル タルタルソース
- トマトのファルシ クスクスとミニラタトゥイユのサラダ



スコーン

- ラベンダースコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム/オレンジジャム



ドリンク

- フラワーティー

※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)などは別途フリーフローでご提供いたします

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。