

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

春の訪れを祝う「イースタースイーツ コレクション」

イースターバニーやイースターエッグをモチーフにしたアートのようなチョコレートが登場
パステルカラーのマカロンや1枚1枚手作業で描くアイシングクッキーも



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、2025 年 4 月 1 日(火)～4 月 20 日(日)の期間、「イースター」をテーマにした、イースターバニーやイースターエッグがモチーフのオリジナルスイーツとブレッドを、「フィオレンティーナペストリーブティック」にて販売いたします。

今年の「イースタースイーツ コレクション」では、3 種類の新作を含めた計 6 種類のスイーツと、イースターバニーをモチーフにしたあんぱんをご提供いたします。細部までこだわった、まるでアートのような新作の「イースターエッグ&バニーチョコレート」は、計 3 種類が登場します。イースターバニーをデザインしたチョコレートや、春らしい花のモチーフと蝶々をデコレーションしたイースターエッグなど、飾っても楽しいスイーツに仕上げます。イースターには欠かせない卵やルースター(ニワトリ)をモチーフにしたチョコレートの上に、イースターバニーのチョコレートを積み重ねる「イースターチョコレート アンサンブル」は、ホワイトチョコレートの土台に花柄を描き、装い新たに登場。そのほか、チョコレートでつくるルースターや、カラフルに色付けしたイースターエッグを卵パックに詰め込む「イースタースイーツ アソート」、ブリキ缶に 3 種類の味のアマンディーヌが入った「イースターブリキ缶」、イースターエッグやバニーをデザインした春らしいパステルカラーのマカロンとアイシングクッキーなど、手土産にも最適なアイテムを取りそろえます。

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つ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、心躍る華やかなイースタースイーツ&ブレッドとともに、春めくひとときをお過ごしください。

■ 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4月1日(火) ~ 4月20日(日)
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-easter-and-poisson/>

商品名 / 価格(税込):

・イースターエッグ&バニーチョコレート 各 5,000 円 ★新作

かわいらしいデザインのイースターバニーや、イースターエッグに春らしい花のモチーフと蝶々をデコレーションしたチョコレート。細部までこだわり、飾っても楽しいアート作品のようなスイーツに仕上げます。ミルクやホワイトチョコレートでできたイースターバニーやエッグは、飾りや土台まで余すことなくお楽しみいただけます。



・イースターチョコレート アンサンブル 3,800 円 ★リニューアル

イースターエッグやルースター(ニワトリ)などイースターを代表するモチーフの上に、イースターバニーのチョコレートを積み重ねました。ホワイトチョコレートの台座部分には、一面に花柄を描き、華やかな春らしいデザインに仕上げます。優しい味わいのホワイトチョコレートやミルクチョコレートでつくる卵型チョコレートの中には、アマンディーヌやライスクリスピーが入っています。



・イースタースイーツ アソート 1,600 円 ★リニューアル

遊び心あふれる卵ケースのパッケージで登場する「イースタースイーツアソート」は、ルースター(ニワトリ)やカラフルにペイントしたイースターエッグをモチーフにしたチョコレートを詰め合わせます。ミルクとホワイトチョコレートでつくるルースターやイースターエッグの中には、アマンディーヌやライスクリスピーを忍ばせています。



・イースターブリキ缶 大 1,000 円 / 小 800 円 ★新作

カリッと香ばしくローストしたアーモンドをチョコレートでコーティングしたホテル定番のお菓子、アマンディーヌ。このアマンディーヌを、イースターエッグがモチーフのブリキ缶に詰めます。大きいサイズのブリキ缶には、マンゴー、ストロベリー、ホワイトチョコレートのアマンディーヌ、小さい方にはホワイトチョコレートのアマンディーヌを詰めています。食べ終わった後は、小物入れや飾りとしてお楽しみいただけます。



・イースターマカロン アソート 3個入り 2,200 円 / 6個入り 4,400 円 ★リニューアル

イースターのシンボルであるイースターバニーやイースターエッグをモチーフにしたマカロン。今年は、デザインの種類を増やしてリニューアルいたします。ピンク色のマカロンにはいちご、イエローはパッションフルーツなどトロピカルな味わいが楽しめるエキゾチック、ホワイトはホテルのオリジナルチョコレート「Grande H」のガナッシュを合わせました。1つひとつ手作業で仕上げるパステルカラーのかわいらしいマカロンは、季節の手土産やお子様へのギフトにもおすすめです。



・イースターアイシングクッキー 小4枚セット/大1枚 各2,000円

季節ごとに異なるデザインがお楽しみいただける優しいバナラ味のアイシングクッキー。イースターバニーやヒヨコ、ルースターなどをモチーフに春らしいパステルカラーで仕上げます。焼き上げからデコレーションまで1枚1枚丁寧に手作業でつくるからこそ楽しめる、表情の違いにも注目です。

※小サイズ4枚のデザインはランダムでの詰め合わせです。



・イースター うさぎあんぱん 350円

丁寧に炊き上げた小倉あんを包み込むのは、牛乳の風味がやさしく広がるミルクロール生地。愛らしいイースターバニーをモチーフにして焼き上げた、コロんとしたフォルムが可愛い優しい甘味の小倉あんぱんです。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713 (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 1階ロビーフロア



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。

※営業時間などの最新情報は公式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。