

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

カーネーションのチョコレート細工を添えたハート型ムースケーキが新登場
マンゴーを花に見立てたケーキなどひとロサイズのスイーツ3種アソートも

「母の日スイーツ」コレクション

ジャージー乳の生クリームやタヒチ産の最高級バナラビーンズなど
プレミアム食材でつくるブーケのようなフラワーケーキを今年も販売

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、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、母の日ギフトに最適な感謝の気持ちを表現したスイーツを、2025年5月1日(木)～11日(日)の期間限定で販売いたします。



今年はハート型のムースケーキや、ひとロサイズのスイーツアソートなど、新作を含む4種類の母の日スイーツをご用意いたします。イタリア語で「ハート」を意味する新作の「クオーレ」は、ラズベリー、ローズ、ライチでつくるムースでピスタチオのブリュレとラズベリージュレを包み込む、ハートのかたちが愛らしいムースケーキです。トップには、母の日の象徴であるカーネーション型のチョコレート細工を添え華やかに仕上げます。ひとロサイズのプティフル(小菓子)を詰め合わせる人気のピッコロガットシリーズからは、母の日に向けた新作が登場。みずみずしいフレッシュマンゴーでつくるバラの花が目を引くケーキと、甘酸っぱいラズベリーと香ばしいピスタチオのハーモニーが広がるムースケーキ、ローズゼリーがきらきらと輝く宝石のようなショコラボール、3つの異なるスイーツをアソートにしてをご用意いたします。母の日のギフトにはもちろん手土産にもおすすめです。さらに、昨年ご好評をいただいたフラワーブーケのように美しい「グランド プレミアム フラワーケーキ」が今年も登場いたします。濃厚なジャージー乳の生クリームや、最高峰とされるタヒチ産バナラビーンズが豊かに香るクレームブリュレなど、通常よりもさらに上質な食材を使用する、母の日のギフトにふさわしい贅沢な逸品です。シーンに合わせてホールサイズとピースサイズの2種類からお選びいただけます。

世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたパティシエを輩出し続けているペストリーチームの技が光る華やかなスイーツが「母の日」に彩りを添えます。

■ 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5月1日(木)～5月11日(日)

提供時間：10:00～21:30

公式WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-flower-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

・クオーレ(直径約15cm) 8,000円 ★新作

イタリア語で「ハート」を意味する「クオーレ」と名付けた、感謝の気持ちをハートのかたちで表現した新作ムースケーキです。ラズベリー、ローズ、ライチでつくる華やかな香りが広がるムースの中に、香ばしいピスタチオのブリュレと、甘酸っぱいラズベリーのジュレを忍ばせます。愛らしいハートのシェイプと、カーネーションをイメージした繊細なチョコレート細工が目を引きケーキは、大切な人への感謝の気持ちを伝える贈り物に最適です。



・ラズベリーとピスタチオのムースケーキ 800円 ★新作

「クオーレ」をピースサイズにアレンジしてご用意いたします。ケーキの周りに、砕いたアーモンドを入れたチョコレートをまとわせることで、ムースケーキのなめらかな口どけと、ナッツのざくざくとした食感のコントラストをお楽しみいただけます。甘酸っぱいラズベリーと風味豊かなピスタチオのハーモニーの中にローズとライチが華やかに香る、奥深く上品な味わいをご堪能ください。



・フィオリレ ピッコロガット 1,500円 ★新作

ひとロサイズのプティフル(小菓子)を詰め合わせる人気のピッコロガットシリーズを、フィオリレ(イタリア語で「花」)のかたちやエッセンスを取り入れた3種類のスイーツでご用意いたします。

(画像左から)

マンゴー フィオリレ

きめ細かくしっとりとしたスポンジ生地に、ココナッツジュレ、トロピカルフルーツのピューレを入れたのマンゴームースを重ねます。トップにはフレッシュマンゴーでつくるバラの花を飾る見た目にも華やかな一品です。



ラズベリーとピスタチオのムースケーキ

「クオーレ」をひとロサイズにアレンジした一品。ピスタチオの濃厚な味わいが広がるブリュレと、甘酸っぱいラズベリージュレを、ローズとライチが香るラズベリーのムースで包み込みます。華やかなフレーバーとなめらかな口どけをご堪能ください。

ローズ ショコラボール

ホワイトチョコレートでできた球体型の器の中に、口当たりなめらかなホワイトチョコレートのムースと、甘酸っぱいいちごを詰め込みます。キラキラと輝くローズゼリーをあしらった宝石のようなスイーツです。

・**グランド プレミアム フラワーケーキ**

ピース 約 7.5cm 2,200 円 / ホール 約 12cm 6,200 円

通常より贅沢な食材をつかうワンランク上の「グランド プレミアム」シリーズから、母の日限定のフラワーケーキを今年もご用意いたします。ジャージー乳でつくる濃厚な生クリームと、最高級とされるタヒチ産バニラの芳醇な香りが広がるクレームブリュレをスポンジ生地でサンドし、いちごマスカルポーネムースを重ねます。トップにいちごチョコレートクリームをたっぷり絞りと絞り、フラワーブーケのように仕上げる華やかなケーキです。シーンや用途に合わせてホールサイズとピースサイズの 2 種類からお選びいただけます。



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

営業時間:9:00~21:30



※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。