

～ グランド ハイアット 東京 2025 Summer ～

シャインマスカットやピーチ、マンゴーなどフルーツを堪能する新作グラススイーツ
美容効果も期待できるツバメの巣を贅沢にトッピングするふんわりマンゴーかき氷が登場

「サマースイーツ コレクション」

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、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて「サマーベリーヌ」を 2025 年 6 月 16 日(月)より、「チャイナルーム」にて「羽衣マンゴーかき氷 ツバメの巣のせ」を 2025 年 6 月 2 日(月)より 8 月 31 日(日)まで提供いたします。



サマーベリーヌ(フィオレンティーナ ペストリーブティック)



羽衣マンゴーかき氷 ツバメの巣のせ(チャイナルーム)

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、毎年ご好評をいただいているサマーフルーツを贅沢に使用する夏限定のベリーヌ(グラススイーツ)を、今年は 8 種類ご用意いたします。新作では、パッションフルーツに見立てたチョコレートと、美しく折り重なるマンゴーのデコレーションが目を引くエキゾチックな味わいのティラミスや、スポイトに入れたバタフライピーシロップをかけると美しい紫へと色が変化する、ハニーレモンとメロンの爽やかなゼリーなどが登場。さらに、みずみずしいピーチやシャインマスカットに、フレッシュチーズとスパークリングワインのゼリーを合わせる宝石のようにきらめく夏の定番ベリーヌや、昭和レトロなプリンアラモードを今年もご用意いたします。世界の製菓大会で優勝・受賞経歴を持つパティシエを輩出してきたペストリーチームの技が光る、涼やかなグラススイーツは夏の帰省土産やギフトにも最適です。

中国料理「チャイナルーム」では、凍らせたマンゴーの果汁を削ってつくる濃厚かつ、羽衣のようにふわっと軽やかな口当たりのかき氷が登場いたします。かき氷の下になめらかなマンゴープリンを敷き詰め、トップにはジューシーな完熟マンゴーと、クコの実、さらに強い紫外線が降り注ぐ夏に嬉しい美容効果も期待できるツバメの巣を贅沢にトッピングいたします。別添えのマンゴータピオカミルクをかけることで、より濃厚な味わいと食感の変化も楽しみながらお召し上がりいただけます。

今年もさらなる猛暑が予想される東京の夏に、涼を感じるスイーツとともに口福なひとときをお楽しみください。

■ 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)

販売期間：2025 年 6 月 16 日(月)～8 月 31 日(日)

販売時間：10:00～21:30

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

商品名 / 価格(税込)：

・マンゴー&パッション ティラミス 900 円 ★新作

マンゴーやパッションフルーツをあわせたシロップをしみ込ませたスポンジと、なめらかなクレームダンジュを重ねてつくる、エキゾチックな味わいのティラミスがベースの新作です。トップにはパッションフルーツの皮に見立てたチョコレートの中に、パッションフルーツとパイナップルを入れて飾ります。ガラスの縁に沿うように美しく折り重なるフレッシュなマンゴーが目を引く一品です。



・ハニーレモン&メロン 900 円 ★新作

甘酸っぱいハニーレモンゼリーと、芳醇で豊かな甘みが広がるメロンを組み合わせました。食べ進めていくと現れる杏仁豆腐やメロンジュレと合わせてお召し上がりください。スポイトに入れたバタフライピーシロップをゼリーにかけると、美しい紫に変わる色の変化もお楽しみいただける、シェフの遊び心があふれるグラススイーツです。



・パイナップル&パッション 900 円 ★新作

ガラスの底からパイナップルとパッションフルーツのジュレ、レアチーズムース、フレッシュマンゴーとパイナップル、生クリームを丁寧に重ねます。甘さ控えめの生クリームとほんのり酸味のあるレアチーズのムースが、トロピカルフルーツの濃厚な甘みを引き立たせます。表面に施す金箔入りの雫と、ホワイトとイエローのレイヤーが美しい新作です。



・ローズ ライチ ラズベリー 900 円 ★新作

ローズ、ライチ、ラズベリーのムースの上に、香り豊かなローズジュレと、ジューシーなライチ、ラズベリーをあしらいます。口いっぱいに広がる、ローズならではの華やかなフレーバーと、甘酸っぱいフルーツのマリアージュをご堪能ください。



・シャインマスカット スパークリング 950 円 ★リニューアル

フレッシュなシャインマスカットとノンアルコールのシャルドネのスパークリングワインのゼリー、クリーミーなレアチーズムースを層にする夏の定番ベリーヌです。今夏は口当たりなめらかなリコッタチーズのムースをトップに加え、コク深さを増して登場します。シャインマスカット、ゼリー、ムースが織りなすハーモニーをご堪能ください。



・ピーチ スプマンテ 950円 ★リニューアル

フレッシュのピーチと、泡を残してつくるスプマンテ(スパークリングワイン)のゼリー、レアチーズムースをあわせる、毎夏ご好評をいただいているベリーヌ。今年は上品な甘みとコクを感じるマスカルポーネムースと、小さくカットしたフレッシュピーチをトップに添え、リニューアルして登場いたします。ピーチの甘味とスッキリとしたスプマンテのゼリー、なめらかなチーズが相性抜群の一品です。



・トロピカル マンゴープリン 950円 ★リニューアル

なめらかな食感のマンゴープリンに、濃厚なマンゴージュレと甘酸っぱいパッションフルーツソースをあわせませす。トップには、ココナッツムースと小さくカットしたフレッシュマンゴーを華やかにトッピング。今年はマンゴージュレとココナッツムースを増量し、より一層トロピカルな味わいを感じるマンゴープリンに仕上げます。



・プリンアラモード 950 円

自家製のベリーシロップをたっぷりとしみ込ませるストロベリーショートケーキの上に、プリンや生クリーム、さくらんぼ、メロン、マンゴーなどのサマースイーツを盛り付けます。卵の風味がやさしく広がる少し硬めのプリンがどこか懐かしい昭和レトロなプリンアラモードをお楽しみください。



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
TEL: 03-4333-8713 (直通)



■ チャイナルーム (6 階 中国料理)

凍らせたマンゴーの果汁を削ってつくる濃厚かつ、羽衣のようにふわっと軽やかな口当たりのかき氷を夏季限定でご用意いたします。かき氷の下になめらかなマンゴープリンを敷き詰め、トップにはジューシーな完熟マンゴーと、クコの実、さらに強い紫外線が降り注ぐ夏に嬉しい美容効果も期待できるツバメの巣を贅沢にトッピングいたします。別添えのマンゴータピオカミルクをかけることで、より濃厚な味わいと食感の変化も楽しみながらお召し上がりいただけます。

販売期間：2025 年 6 月 2 日(月)～8 月 31 日(日)

販売時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～ 15:00)

ディナー 17:30～20:30

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-summer-sweets/>

商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

・羽衣マンゴーかき氷 ツバメの巣のせ／3,300円 ★新作

※食後のデザートとしてご注文いただけます。



店舗情報：中国料理「チャイナルーム」

〒106-0032 東京都港六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 6 階

TEL: 03-4333-8785(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 m²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。

※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。