

～ グランド ハイアット 東京 2025 Autumn ～

京抹茶と白あんの“和モンブラン”と沖縄県産紅芋モンブランが新登場
4種のモンブラン食べ比べやりんごの形をしたひとロサイズの小菓子など6種アソートも
実りの秋を贅沢に味わう「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」
栗とほうじ茶を合わせるもちもち食感の新作ブレッドもラインナップ

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、栗や紅芋、パンプキンなど秋の恵みをふんだんにつかったスイーツとブレッドを、2025年9月1日(月)より順次販売いたします。



今年は、新作9種を含む13種の秋限定スイーツ&ブレッドをご用意いたします。毎年ご好評をいただいているモンブランには、京都産抹茶と白あんを合わせた和の趣が感じられる「マッチャ」と、沖縄県産紅芋のやさしい甘みと鮮やかな色彩を活かした「ヴィオーラ」が新登場。さらに、これらの新作2種に「マロン」と「パンプキン」を加えた計4種のモンブランの食べ比べもご用意し、彩り豊かで奥深い秋の味わいをお届けいたします。また、秋の味覚をふんだんに詰め込んだプティフル(小菓子)6種アソートの新作をご用意。りんごの形をかたどった愛らしいムースや、洋梨とキャラメルのハーモニーを楽しむムースケーキなどの生菓子セットと、シナモンを効かせたアップルパイや、イタリア産栗のクリームをイタリアンメレンゲで包み込むモンブランなどの焼き菓子セットの2種を取りそろえます。さらに、なめらかな口どけと濃厚な味わいが魅力のプリンは、パンプキン、マロン、洋梨、紅芋がラインナップいたします。オリジナルのボックスに入れてご提供する4個セットは、ご自宅用はもちろん、手土産やギフトにも最適です。そのほか、北海道産かぼちゃをつかったパンプキンタルトと、最高級タヒチ産バニラビーンズやジャージー乳を使用するプレミアムショートケーキの秋限定フレーバー「抹茶マロン」と「洋梨キャラメル」が、今年も登場いたします。

ブレッドでは、外はザクザク、中はふわふわの自家製パネトーネ生地で、旬の食材とクリームを贅沢にサンドする「クレーマ パネトーネ」から、秋限定のマロンが新登場。さらに、栗と芳ばしいほうじ茶を合わせるもちもち食感のブレッドや、きのこをたっぷりとしらったイタリアを代表するブレッド「チャバタ」をご用意いたします。

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が手がける多彩なスイーツと、ホテル内のベーカリーで一つひとつ丁寧に焼き上げるブレッドとともに、豊かな秋の味わいを存分にお楽しみください。

提供期間：2025年9月1日（月）～11月30日（日）

※食材の入荷状況に合わせて順次販売いたします。詳細は公式 Web サイトをご覧ください。

提供時間：9:00 ～ 21:30（ケーキ・タルトの販売は10:00～）

公式Webサイト：

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

商品名／価格（税込）：

◆モンテビアンコ

毎年ご好評をいただいている季節限定のモンテビアンコ（モンブラン）に、今年は抹茶と紅芋の2種が新登場。食材それぞれの色合いも美しいモンテビアンコは、見た目でも秋の豊かさを感じさせてくれるラインナップです。また、小さめのサイズに仕上げる4種食べ比べセットもご用意いたします。

・モンテビアンコ マッチャ 750円 ★新作

京都産抹茶と白あんを炊いてつくった特製抹茶クリームをたっぷりと絞る、和の趣が感じられる新作“和モンブラン”。抹茶クリームの中には、刻んだ栗を入れたほんのり甘い無糖の生クリームを忍ばせ、抹茶の風味を生かした大人の味わいに仕上げます。



・モンテビアンコ ヴィオーラ 750円 ★新作

沖縄県産の紅芋を使用したしっとりとなめらかなクリームに、甘さを控えた生クリームを合わせ、紅芋の上品な甘みと豊かな風味を引き立てます。生クリームに混ぜ込んだダイス状の紅芋の食感も楽しめる、自然の紫色が目を惹く鮮やかな一品です。



・モンテビアンコ フレスコ 750円

国産の生栗を煮るところからつくるこだわりのマロンクリームのやさしい甘みと、ほくほくとした食感を堪能する「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では秋の定番モンブランです。



◆アソート モンテビアンコ 2,800円 ★新作

小さめにつくるモンブラン4種の食べ比べセットが登場。今年は、香り高い抹茶、やさしい甘さと鮮やかな色味が魅力の紅芋、国産栗ならではのほくほくとした食感を堪能するマロン、ほっくりとした甘みのパンプキンの4種を詰め合わせます。彩り豊かな秋の味覚を一度に楽しめるボックスは、手土産やギフトにも最適です。



◆秋限定のプティフルボックス

秋の味覚が詰まったひと口サイズのプティフル(小菓子)6種のアソート。生菓子和焼き菓子2種のボックスをご用意いたします。

・オータム ピッコロ ガット 2,700 円 ★新作

＜画像左から＞

・タルトタタン:

ワッフル生地にカスタードクリームを敷き詰め、甘く煮詰めたりんごを重ねます。りんごのやさしい甘みと、ふくよかな香りをお楽しみいただけるタルト。

・チョコレートムース:

濃厚でなめらかなビターチョコレートのムース。

・アップル バニラムース:

甘酸っぱいりんごジュレをまるやかなバニラムースで包み込む、りんごのシルエットが愛らしいムース。

・エフィールショコラ:

ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でクリーミーなガナッシュをサンドする、パリパリの食感ととろけるような口どけが魅力のショコラ。

・洋梨ムース:

洋梨のコンポート入りジュレやヘーゼルナッツ生地、トンカ豆のブリュレなどを、なめらかなキャラメルムースで包み、表面をキャラメルチョコレートでコーティングするムースケーキ。

・いちじくのマドレーヌ:

いちじくのジュレ、チョコレートマドレーヌ、ガナッシュを層にし、ナッツ入りのチョコレートでコーティングする、いちじくの芳醇な香りと濃厚なチョコレートのハーモニーをお楽しみいただける一品。



・オータム ピッコロ トルティ 2,700 円 ★新作

＜画像左から＞

・ショーン オ ポム:

旬のリンゴの果肉感とサクサクのパイ生地の食感を楽しむ、シナモンを効かせたアップルパイ。

・さつまいもタルト:

丁寧に裏ごししたさつまいもに、生クリームをあわせたクリーミーなクリームをたっぷりと絞る、スイートポテトのようなタルト。

・チョコレートパウンドケーキ:

チョコレート味のパウンドケーキを、チョコレートでさらにコーティングするリッチな口当たりの一品。

・カヌレ:

ラム酒を効かせる香り豊かな大人の味わいのカヌレ。

・モンブラン イタリアーノ:

イタリア産栗のクリームをイタリアンメレンゲで包み込むモンブラン。

・ベイクドチーズケーキ:

クリームチーズでつくるチーズのコクと、なめらかなくちどけを楽しむチーズケーキ。



・オートム プリン 各 600円／4個セット 2,400円 ★新作

＜画像左から＞

・パンプキン:

北海道産かぼちゃの豊かな風味をお楽しみいただける濃厚なパンプキンプリン。

・マロン:

コク深く香り豊かなマロンプリンと、ふんわりとした生クリームを贅沢に重ねる、栗の風味を堪能いただける味わい。

・洋梨:

フレッシュな甘みの洋梨の味わいを活かした、軽い口当たりのプリン。

・紅芋:

なめらかな紅芋プリンとホイップが層を成し、やさしい甘みが楽しめる秋らしい一品。



・パンプキンタルト(約8cm) 750円

北海道産かぼちゃをつかったパンプキンタルト。タルト生地にはパンプキンペースト、クリームチーズ、ミルクジャムを合わせたクリームを重ねます。パンプキンペーストをトップにもたっぷりと絞り、かぼちゃ本来の力強い甘さとなめらかな口どけを存分に感じていただける一品に仕上げます。



◆グランド プレミアム ショートケーキ

希少で最高級とも言われる香り高いタヒチ産バニラビーンズをつかったブリュレや、ジャージー乳の生クリームなど、通常よりも上質な食材をつかいワンランク上のケーキへと昇華させたグランド プレミアムケーキシリーズが秋仕様で登場。昨年ご好評をいただいた抹茶マロン、洋梨キャラメル の 2 種を今年も販売いたします。

・グランド プレミアム ショートケーキ 抹茶マロン 2,200円

和栗を贅沢に使用したマロンクリームと、香り高い宇治抹茶のクリームを、ジャージー乳の生クリームと最高級のタヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレに重ね、トップには大粒の自家製のマロンコンポートを添えて仕上げます。ほくほくとした栗の味わいと、風味豊かな抹茶のハーモニーをご堪能ください。



・グランド プレミアム ショートケーキ 洋梨キャラメル 2,200円

ジューシーな洋梨とタヒチ産の最高級バニラビーンズをつかったブリュレを、しっとりとかちどけの良いスポンジ生地でサンドし、濃厚なジャージー乳でつくるキャラメルクリームをトップに絞ります。トップにはみずみずしいフレッシュの洋梨をあしらひ、豊かな香りと甘味の中にキャラメルのほろ苦さが絶妙に混ざり合う、秋らしいケーキです。



クレーマ パネトーネ マロン 650円 ★新作

ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼き上げた、外はザクザク、中はふわふわの自家製パネトーネ生地で、マロンクリームと渋皮栗をサンドするマロンの魅力が詰まった新作です。熊本県産の栗を使用したマロンペーストとホワイトチョコレートを合わせたクリームは、マロンの豊かな風味とホワイトチョコレートのまろやかな甘みが口いっぱいに広がります。大粒の渋皮栗のゴロゴロとした食感もお楽しみいただけます。



・マロンほうじ茶 ブレッド 620円 ★新作

マッシュポテトを練り込んだもちもちの生地、栗とほうじ茶を合わせて焼き上げます。やさしい甘みの和栗のペーストと、上品な風味の渋皮栗の角切り、2種の栗を合わせることで奥行きのある味わいと食感に仕上げます。さらに表面に少量のシナモンをふりかけ、ほうじ茶の芳ばしさの中に香りのアクセントを加えます。



・きのこベーコンのチャバタ 650円 ★新作

もっちりとした食感が特徴のイタリアを代表するブレッド「チャバタ」に、チーズソースを敷き、ガーリックオイルで炒めたエリンギやしめじ、ベーコンをのせて香ばしく焼き上げます。チーズのコクと、きのこの旨味が詰まった秋らしい一品です。



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 東京について

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 2025 年までの 9 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 m²の宴会施設、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&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。ドラマティ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。