GRAND HYATT

＜News Release＞

2025 年 8 月 6 日

～ グランド ハイアット 東京 2025 Autumn ～

目玉スイーツや漆黒スープ！？いたずら好きなおばけのティーパーティー！
和栗にかぼちゃ、紫芋などでつくるユニークでちょっと不気味なメニューが勢揃い
「ハロウィン　アフタヌーンティー」を期間限定で開催

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、いたずら好きなおばけたちが集うユニークで少し不気味なティーパーティーをテーマとした「ハロウィン アフタヌーンティー」を、2025 年 10 月 1 日（水）から 10 月 31 日（金）までの期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にてご提供いたします。

「ハロウィン アフタヌーンティー」の今年のテーマは、“いたずら好きなおばけのティーパーティー”。“ブレイン（脳みそ）”や“アイボール（目玉）”などを模したスイーツをはじめ、“魔女の指”のブレッドや“漆黒のスープ”など、栗やかぼちゃなど秋の味覚も存分にお楽しみいただけるハロウィンならではのメニューがそろいます。

チョコレートバスケットに絞ったラズベリームースをゼリーで覆った、まるで本物の“ブレイン（脳みそ）”のようなスイーツは、見た目のインパクトとは裏腹に、ラズベリーのフレッシュな酸味が口の中に広がります。さらに、やさしい甘さのパンプキンクリームと生クリームをサンドしたシュー生地に、チョコレートでつくるギョロっとした目玉と手の装飾を施した「パンプキン シュークリーム」、キュートな「おばけマカロン」、ほっくりとした和栗の香りをそのまま活かした「マロン タルトレット」など、目でも舌でも楽しめるスイーツが並びます。また、コクのあるマスカルポーネムースの中央にコーヒーゼリーをのせ、“アイボール（目玉）”のようなビジュアルに仕立てたゼリーも登場いたします。

セイボリーでは、竹炭を練り込んだノワール（黒）のバンズにビーフ 100%のジューシーなパティ、ローストパンプキンなどをサンドした「ノワール パンプキンバーガー」をはじめ、とびこと自家製スモークサーモンをバゲットの上にのせ、“ブレイン（脳）”に見立てたタルティーヌや、ゆで卵の白身部分にクモの巣の模様を入れ、竹炭で色付けしたムース状の黄身をのせた「デビルドエッグ」、トマトを赤い“アイボール（目玉）”に見立てたボローバンのほか、アーモンドスライスで爪を表現し、魔女の指をイメージしたブレッドなど、ハロウィンならではの個性豊かなメニューがラインナップいたします。さらに、グラスに入った漆黒の怪しげな液体は、にんじんの甘みを活かしつ

つ竹炭でノワール（黒）に仕上げた「ノワール キャロットスープ」。見た目に反したまろやかな味わいの冷製スープをお楽しみください。

スコーンは、シナモン、ナツメグ、コリアンダーなど 5 種のスパイスを効かせた「スパイス パンプキンスコーン」と、定番の「プレーンスコーン」の 2 種類に、秋らしい甘酸っぱさが広がるりんごジャムとクロテッドクリームを添えてご提供いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けるペストリーチームが生み出す遊び心満載のスイーツと、シェフの独創的なセイボリーとともに、ハロウィンシーズンならではのアフタヌーンティーをぜひご堪能ください。

ハロウィン アフタヌーンティー

提供期間：2025 年 10 月 1 日（水） ～ 10 月 31 日（金）
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）：7,150 円 グラスシャンパン付きは 8,800 円
公式 Web サイト：
https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#halloween

スイーツ
- ブレインムース
- アイボールゼリー
- パンプキン シュークリーム
- おばけマカロン
- 紫芋ロールケーキ
- マロン タルトレット

セイボリー
- ノワール パンプキンバーガー
- 魔女のフィンガーブレッド
- “アイボール”のボローバン トマト仕立て
- スモークサーモンの“ブレイン”タルティーヌ
- スパイダーウェブ デビルドエッグ
- ノワール キャロットスープ

スコーン
- スパイス パンプキンスコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム／りんごジャム

ドリンク
- 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）などをお好きなだけお楽しみいただけます。

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。