GRAND | HYATT™

＜News Release＞

2025年9月4日

～ グランド ハイアット 東京 2025 Christmas ～

「スターライト オブ ラブ」をテーマにきらめく星や宇宙をイメージしたケーキや サンタをモチーフにした真っ赤なストロベリームースなど全 10 種のクリスマスケーキが登場

「クリスマスケーキ＆ブレッド」 10 月 1 日（水）よりケーキの予約を開始

パーティーの手土産にも最適なギフトボックス入りパネトーネと新作のパンドーロも

- **きらめく星や宇宙をイメージしたチョコレートムースケーキやサンタモチーフの真っ赤なストロベリームースケーキ、ストロベリーティラミスにツリーやオーナメントをあしらうブッシュ ド ノエル、ラム酒が香る大人のサバラン、京抹茶と国産和栗を贅沢に使用する和モンブランの計 5 種が新登場。**
- **ホリデーシーズンに欠かせないシュトーレンには、新作のチョコレート&ナッツを含む計 3 種が登場。**
- **新作のイタリアの伝統クリスマスブレッド「パンドーロ」はオリジナルのギフトボックスに入れてご用意。**

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）は、新作5種を含む10種のクリスマスケーキの予約受付を2025年10月1日（水）より開始いたします。また、6種のクリスマスブレッドを2025年11月15日（土）から12月25日（木）まで販売いたします。

グランド ハイアット 東京の2025年のホリデーシーズンは、夜空にきらめく無数の星のように、数えきれないほどの愛の光が世界中に降り注ぐことを願い「Starlight of Love（スターライト オブ ラブ）」をテーマにしました。新作ケーキの1つである「スターライト オブ ラブ」は、ロビーエリアに登場する宇宙をテーマにしたクリスマス装飾に合わせ、土星や火星などの惑星をかたどったチョコレート細工をデコレーションします。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかったビターショコラムースと香ばしいピスタチオブリュレ、甘酸っぱいラズベリージュレが口いっぱいに広がる、シェフの自信作です。さらに、サンタクロースをイメージし、帽子や白ひげ、ベルトを添えた真っ赤なストロベリームースケーキや、ストロベリーティラミスにクリスマスツリーとプレゼントボックス、オーナメントをあしらったホワイトクリスマスの情景を彷彿とさせるブッシュ ド ノエル、ラム酒をベースにコーヒー、黒糖、シナモンなどを合わせたシロップが贅沢に香る大人の味わいのサバランなども新登場いたします。そのほか、昨年ご好評をいただいたオーナメントに見立てたケーキを、今年は柚子といちごのフレーバーでご用意し、定番のモンブランは、京抹茶と国産和栗を贅沢に使用する和テイストのクリスマスケーキに仕上げます。

クリスマスブレッドでは、3種類のシュトーレンと、2種類のパネトーネ、新作のパンドーロがラインナップいたします。シュトーレンでは、定番のプレーンと昨年ご好評をいただいたアップル&紅茶に加え、チョコレートとドライフルーツ、ナッツのハーモニーをご堪能いただけるチョコレート&ナッツが新たに仲間入りします。ドライフルーツを生地にたっぷりと練り込み焼き上げるパネトーネのMサイズと、イタリアの伝統的なクリスマスブレッドパンドーロは、ホリデーシーズンのホームパーティーや手土産に最適なオリジナルボックスに入れてご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けているペストリーチームが贈る優美なクリスマスケーキと、ベーカリーチームが丁寧に焼き上げるクリスマスブレッドとともに、大きな愛と希望にあふれるホリデーシーズンをお過ごしください。

■ クリスマスケーキ

壮大な宇宙をイメージしたチョコレートムースやサンタクロースモチーフの真っ赤なストロベリームースなど5種の新作を含む10種のクリスマスケーキをご用意

ホリデーシーズンを盛り上げる華やかなケーキが、大切な人たちとの愛にあふれるひとときを鮮やかに彩ります。

「スターライト オブ ラブ」 限定60台 ★新作 8,000円

今年のホリデーシーズンのテーマ“Starlight of Love（スターライト オブ ラブ）”を表現する、宇宙をイメージしたロビーエリアのクリスマス装飾に合わせ、土星や火星などの惑星をかたどったチョコレート細工をあしらいます。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」でつくる濃厚でなめらかなビターショコラムースをベースに、香ばしいピスタチオプリュレ、甘酸っぱいラズベリージュレなどを重ね、上品な大人の味わいのチョコレートムースケーキに仕上げます。

「サンタ ストロベリームース」 限定80台 ★新作 10,000円

サンタクロースをモチーフにした鮮やかな赤色が目を引くストロベリームースケーキ。香ばしいピスタチオのクリームや甘酸っぱいストロベリージュレをストロベリームースで包み込み、表面を真っ赤で艶やかなチョコレートでコーティングします。トップにはフレッシュないちご、ラズベリー、ブルーベリーをたっぷりとあしらい、さらにサンタクロースの帽子と白いひげ、ベルトをかたどったチョコレートを添えます。遊び心のあるデザインでありながら、香り高いピスタチオの風味とベリーの爽やかな酸味のバランスが絶妙な洗練された味わいです。

「ホワイト ブッシュ ド ノエル」 限定40台 ★新作 12,000円

まるでホワイトクリスマスの情景を切り取ったような幻想的なブッシュ ド ノエルです。ベースとなるケーキは、ベリーシロップをたっぷりとしみ込ませたスポンジ生地に、マスカルポーネムースとストロベリージュレを重ねたストロベリーティラミス。ケーキの上には、たっぷりのいちごとともに、雪をかぶったクリスマスツリーや艶やかなオーナメント、愛らしいプレゼントボックスをかたどったチョコレート細工をデコレーションし、周りには白樺の木立を思わせるホワイトチョコレートをあしらいます。甘酸っぱいいちごと、マルサラワインがほのかに香るコク深いマスカルポーネが織りなす奥行きある味わいが魅力の逸品です。

「クリスマスリース サバラン ショコラ」 限定40台 ★新作 6,000円

洋酒入りのシロップを生地にたっぷりとしみ込ませるリング型のケーキ「サバラン」を、クリスマスリースに見立ててご用意いたします。ラム酒をベースにコーヒー、黒糖、シナモン、オレンジピールを合わせた、多層的で深みのあるシロップに生地をひたし、アプリコットジャム入りのチョコレートでコーティング。トップには、なめらかなクレームブリュレと濃厚なショコラクリームを絞って仕上げます。芳醇なラム酒の中にコーヒーのほろ苦さや黒糖のコク、スパイスの香りが広がる、優美で贅沢な大人のケーキです。

「マッチャ モンテビアンコ」 限定60台 ★新作 8,000円

香り高い京都産の宇治抹茶と、ほっくりとしたやさしい甘みが広がる熊本県産和栗のハーモニーをお楽しみいただける“和モンブラン”です。サクッとした食感のメレンゲに、和栗のコンポートをサンドしたショートケーキを重ね、刻んだ和栗入りの生クリームを合わせます。トップには、抹茶と白あんを炊いてつくる特製の抹茶クリームをたっぷりと絞り、和栗のコンポートを添えて仕上げます。栗のゴロゴロとした食感もお楽しみいただける、和のエッセンスが詰まった新作です。

「柚子＆ストロベリー オーナメント」 限定40台 ★リニューアル 10,000 円

昨年ご好評をいただいたオーナメントボールからインスピレーションを得た球体型のケーキを、今年は爽やかな柚子と甘酸っぱいいちごのフレーバーでご用意いたします。柚子のムースやストロベリージュレ、ストロベリークリーム、バニラ生地を重ね、ナッツを混ぜ込んだ柚子のチョコレートでコーティングします。トップにストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーをデコレーションし、最後にレースのように繊細で美しいチョコレート細工をあしらいます。

「フルーツタルト」
限定70台 ★リニューアル 12cm 9,000円／15cm 14,000円

濃厚な甘みのマンゴーと3種類の甘酸っぱいベリーをふんだんにデコレーションする色鮮やかなフルーツタルトを今年もご用意いたします。今年は、イタリア産リコッタチーズを贅沢に使用するチーズタルトの上にチーズムースを重ね、トップにたっぷりとフルーツをあしらいます。サクサクとした食感に焼き上げるタルト生地と、なめらかな口どけのチーズ、みずみずしいフルーツが奏でるハーモニーをお楽しみいただける、目にも鮮やかなフルーツタルトがホリデーシーズンのテーブルを華やかに彩ります。

「ヘクセンハウス バニラ／チョコレート」 限定各10台 40,000円

クッキーでつくる高さ約30cmのお菓子の家「ヘクセンハウス」。優しい甘さのバニラと、ほんのりスパイスを効かせたチョコレート、2種類のフレーバーをご用意いたします。家の周りには、雪だるまやクリスマスツリーのほか、ソリを引くトナカイや煙突につかえてしまったサンタクロースなど、フレーバーによって異なるデコレーションを施します。屋根に積もった雪やつらら、壁の細部にまでこだわりを込めた、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けているペストリーチームの技術が光る精緻なスイーツです。クリスマスのデコレーションとしてお楽しみいただいた後は、そのままお召し上がりいただけます。

「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」
限定280台 12cm 8,200円／15cm 12,000円

通常よりも贅沢な食材を使い、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”シリーズのクリスマスケーキ。ジャージー乳の生クリームや最高級のブルボンバニラを使用したクレームブリュレ、厳選したみずみずしいいちごを、自家製のベリーシロップをしみ込ませた軽い口当たりのスポンジで贅沢にサンドします。天使の羽根を思わせる繊細な羽根チョコレートをまとわせた華やかなケーキが、ホリデーシーズンに彩りを添えます。

「グランド プレミアム シャンティショコラ」
限定250台 12cm 8,200円／15cm 12,000円

毎年ご好評をいただいているホテルの名を冠する“グランド プレミアム”シリーズのチョコレートケーキです。ふんわりと焼き上げたチョコレートスポンジに、ブルボンバニラが芳醇に香るクレームブリュレ、甘酸っぱいいちご、そしてホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を使った生クリームを重ねます。スポンジやクリーム、ケーキを覆う飾りまでチョコレートを贅沢に使用するリッチな味わいのケーキは、チョコレートラバーに召し上がっていただきたい逸品です。

【クリスマスケーキ予約概要】

- **予約期間**
  2025年10月1日（水）～12月22日（月） 受け取り希望日3日前までに要予約
  オンライン予約URL:
- https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-christmas-cake/

  電話・店頭予約:
  グランド ハイアット 東京1階「フィオレンティーナ ペストリーブティック」
  03-4333-8713（受付時間 9:30～21:30）

- **受け渡し期間・場所**
  11:00～20:00
  2025年12月1日（月）～12月19日（金）： フィオレンティーナ ペストリーブティック店頭
  2025年12月20日（土）～12月25日（木）： ホテル1階ロビー 特設カウンター

- **お問い合わせ**
  「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 （直通）

商品名	価格	サイズ	限定台数
スターライト オブ ラブ	8,000円	12cm	60台
サンタ ストロベリームース	10,000円	12cm	80台
ホワイト ブッシュ ド ノエル	12,000円	20cm	40台
クリスマスリース サバラン ショコラ	6,000円	12cm	40台
マッチャ モンテビアンコ	8,000円	12cm	60台
柚子＆ストロベリー オーナメント	10,000円	12cm	40台
フルーツタルト	9,000円	12cm	70台
	14,000円	15cm	
ヘクセンハウス バニラ／チョコレート	40,000円	高さ約30cm	各10台
グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ	8,200円	12cm	280台
	12,000円	15cm	
グランド プレミアム シャンティショコラ	8,200円	12cm	250台
	12,000円	15cm	

■ クリスマスブレッド

クリスマスに欠かすことのできないシュトーレンは新作のチョコレート&ナッツを含む3種をご用意。イタリアの伝統的なクリスマスブレッド「パネトーネ」に加え「パンドーロ」も新登場

毎年ご好評をいただいているシュトーレンとパネトーネに加え、今年はイタリアの伝統的なクリスマスブレッド「パンドーロ」が新登場。パネトーネのMサイズとパンドーロは、ホリデーシーズンのホームパーティーや手土産に最適なオリジナルボックスに入れてご用意いたします。

販売期間： 2025年11月15日（土） ～ 12月25日（木）
営業時間： 9:00 ～ 21:30
公式Webサイト：
https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-christmas-bread/

チョコレート&ナッツ シュトーレン
Mサイズ（約20cm×6.5cm）4,900円 ★新作

リッチなチョコレートと香ばしいナッツの風味が豊かに広がる新作シュトーレンです。5種のドライフルーツに加え、チョコチップとローストアーモンドをふんだんに練り込んだ生地を焼き上げ、ヘーゼルナッツ入りのスイートチョコレートでコーティングします。上品な甘みのチョコレートと香り高いナッツ、芳醇な香り漂うドライフルーツが織りなす大人の味わいをお楽しみいただけます。

アップル&紅茶 シュトーレン

Sサイズ（約13cm×7cm） 2,200円／Mサイズ（約20cm×6.5cm） 4,400円

昨年ご好評をいただいた旬のアップルをつかうシュトーレンが、今年も登場いたします。カルヴァドス（アップルブランデー）に漬けたドライアップルと、ラム酒に3ヶ月以上漬け込んだ5種のドライフルーツ、ローストアーモンドやクルミを贅沢に練り込んだ生地に、香り高いアールグレイの茶葉を加えます。凝縮された果実の味わいと紅茶の華やかな香りが調和した、ひと口ごとに豊かな風味が広がるシュトーレンです。

シュトーレン

Sサイズ（約13cm×7cm） 2,000円／Mサイズ（約20cm×6.5cm） 3,800円

ラム酒の香りをまとったオレンジ、レモン、クランベリー、2種のレーズンに、香ばしいクルミやアーモンドを加えたバターたっぷりの生地は、日を追うごとにしっとりと落ち着いた味わいに変化します。シュガーパウダーがなじみ、香りと甘みが深まった頃が食べ頃です。

パンドーロ 3,900円 ★新作

イタリア語で「黄金のパン」を意味するパンドーロは、卵とバターをふんだんに混ぜ込むことでその名の通り、美しい黄金色に焼き上がる生地が特徴のイタリア伝統のクリスマスブレッドです。通常よりも多めの卵黄と、バニラのさやからバニラビーンズを取り出すところからつくり始める、自家製のバニラシュガーを加え、コク深く上品な甘い香りが漂うワンランク上のパンドーロに仕上げます。シンプルな食材で織りなすやさしい味わいと、外はさっくり、中はきめ細かくしっとりとした食感をお楽しみいただけます。

チョコチップパネトーネ

Sサイズ（約直径9cm×高さ12cm） 2,000円／Mサイズ（約直径13cm×高さ13cm） 3,900円

イタリア北部ミラノの銘菓パネトーネに、チョコチップをふんだんに練り込み焼き上げます。イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツとラム酒漬けのレーズンが放つ芳醇な香りに、チョコレートの甘みと食感を加え奥行のある味わいに仕上げます。外側はサクっとほぐれ、中はふんわりとした口当たりが魅力です。Mサイズはギフトにも最適なボックスに入れてご用意いたします。

パネトーネ

Sサイズ（約直径9cm×高さ12cm） 2,000円／Mサイズ （約直径13cm×高さ13cm）3,900円

芳醇な香りのラム酒に3ヶ月以上漬け込んだレーズンと、厳選された最高級のドライフルーツ、たっぷりのバターを入れて焼き上げるクラシックなパネトーネ。長期熟成による奥深い味わいと、ふんわり軽やかな食感が特徴です。オリジナルのボックスに入れてご用意するMサイズは、ホリデーシーズンの贈り物やホームパーティーの手土産にもおすすめです。

クリスマス クッキー 1枚 2,000円

季節ごとのデザインでご用意するアイシングクッキーのホリデーバージョンです。サンタクロースやトナカイなどの定番のモチーフに加え、今年はクリスマスオーナメントのデザインが新たに仲間入り。パティシエが一枚一枚丁寧に描く華やかなアイシングクッキーは、小さなお子さまのいるご家庭へのプチギフトにも最適です。クッキー生地はやさしい甘さのバニラと、ほんのりスパイスを効かせたジンジャーの2種類をご用意いたします。

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

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、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。