

～ グランド ハイアット 東京 2025 Autumn ～

モンブランシュークリームや洋ナシムース、パンプキンミニバーガーなど 栗やかぼちゃなどのスイーツ&セイボリーを“秋の味覚狩り”のように楽しむ 『オータム ハーベスト 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(東京都港区六本木6-10-3)は、2025年11月1日(土)から11月30日(日)の期間、栗やかぼちゃ、洋梨など秋の味覚をふんだんにつかったスイーツとセイボリーをご提供する「オータム ハーベスト アフタヌーンティー」を、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。



「オータム ハーベスト アフタヌーンティー」では、秋に旬を迎える栗やかぼちゃ、洋梨でつくるこの季節ならではのスイーツとセイボリーそれぞれ6種類がそろいます。スイーツでは、ほっこりとした和栗のクリームをチョコレート味のシュー生地でサンドする「モンブラン シュークリーム」をはじめ、ソテーした芳醇な香りが特徴のポワール(洋ナシ)とほろ苦いキャラメル味のムースをサブレ生地に合わせて「キャラメル ポワール」が登場いたします。さらに、かぼちゃ風味の生地でかぼちゃクリームとダイス状にカットしたかぼちゃを巻いた、優しい甘さが口いっぱいに広がる「パンプキン ロールケーキ」、ジューシーで甘酸っぱいりんごの味わいとサクサク食感のタルト生地が特徴の「タルトレット タタン」など、秋の味覚の代表といえる食材の魅力を存分に引き出したスイーツをお楽しみいただけます。

セイボリーでは、自家製バンズでパティやローストしたかぼちゃをサンドするミニバーガーに加え、牛蒡やさつまいもとチーズを合わせて焼き上げるキッシュをご提供いたします。また、ガーリック香るマッシュルームのソテーをサクサクのパイ生地詰めるポローバン、アンチョビやオリーブオイルと、ローストした茄子を和えたタルタルをコロンバイザーブレッドにのせた一品など、食欲の秋を満たすセイボリーのかずかずもご用意いたします。アフタヌーンティーには欠かせないスコーンでは、かぼちゃピューレを練りこんだパンプキンスコーンとプレーンの2種類がお楽しみいただけます。

まるで秋の味覚狩りを堪能するかのよう、旬を迎える食材をふんだんにつかったスイーツとセイボリーとともに、午後の優雅なひとときをお過ごしください。

提供期間：2024年11月1日(土)～11月30日(日)

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

公式Webサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/sweetsfesta-afternoontea/#autumn>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

オータム ハーベスト アフタヌーンティー 7,150円

オータム ハーベスト アフタヌーンティー グラスシャンパン付き 8,800円

スイーツ

- モンブラン シュークリーム
- キャラメル ポワール
- パンプキン ロールケーキ
- タルトレット タタン
- マロンチョコレート マカロン
- シャルドネゼリー シャインマスカット



セイボリー

- パンプキン ミニバーガー
- 牛蒡とさつまいものキッシュ
- マッシュルームのポローバン
- 茄子のタルティーヌ ルッコラ
- クスクス エッグファルシー
- 自家製スモークサーモン レムラード トルティーヤ



スコーン

- プレーンスコーン、パンプキンスコーン、
- 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。

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㎡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。

店舗情報:「フレンチ キッチン」

〒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
03-4333-8781(直通)



※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。