

～ グランド ハイアット 東京 2025 Holiday ～

星屑をまとったムースケーキ、雪の結晶やクリスマスツリーモチーフのスイーツが登場 心躍るホリデーシーズンの華やぎを表現したスイーツ&セイボリーを楽しむ 『スターライト ノエル アフタヌーンティー』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)は、2025 年 12 月 1 日(月)から 12 月 19 日(金)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、ホリデーシーズンの特別なひとときを演出する『スターライト ノエル アフタヌーンティー』をご提供いたします。



「スターライト ノエル アフタヌーンティー」では、グランド ハイアット 東京が今年のホリデーシーズンのテーマとしている『Starlight of Love』をイメージし、星屑のように金粉をあしらった、とろける口どけの濃厚なチョコレートムースが登場いたします。さらに、宇治抹茶と白あんのクリームでクリスマスツリー状に仕立てるモンブラン、雪の結晶をかたどったホワイトチョコレートムースや、フレッシュいちごと濃厚なフロマージュブランのクリームダンジュなど、6 種類のスイーツをご用意し、心躍るホリデーシーズンの華やぎを表現いたします。甘酸っぱいラズベリーをアクセントにしたブッシュド ノエルや、ラム酒の風味が感じられるドライフルーツとナッツをたっぷり練り込んだシュトレーンなど、クリスマスには欠かせない定番スイーツもお楽しみいただけます。

セイボリーは、ロティサリーオーブンでチキンを回転させながらじっくりと焼き上げるローストチキンを、自家製クロワッサンで挟んだサンドイッチなど、全 5 種類がラインナップ。低温調理でジューシーかつ柔らかく仕上げた鴨肉のローストをいちご味のタルト生地にしたタルティヌや、真っ赤なビーツのジュレを合わせたポークリエット、生ハムといちじくのコンポートを添えたパテドカンパーニュなど、「フレンチ キッチン」のシェフならではの美技が光るメニューがそろいます。ポルチーニなど 4 種のきのこの芳醇な香りが広がる、サクサク食感のアランチーニもおすすめの一品です。さらに、アフタヌーンティーには欠かせないスコーンは、ドライストロベリーとチョコレートを練りこんで焼き上げる特別バージョンと、プレーンの 2 種類をご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞歴を持つシェフが率いるパストリーチームが手がけるスイーツと、「フレンチ キッチン」料理長のこだわりが詰まったセイボリーとともに、心躍るホリデーシーズンのひとときをお過ごしください。

提供期間：2025年12月1日(月)～12月19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

公式 Web サイト:

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

スターライト ノエル アフタヌーンティー 7,150 円

スターライト ノエル アフタヌーンティー グラススパークリングワイン 1杯付 8,800 円

メニュー:

スイーツ

- スノーフレーク ホワイトチョコレートムース
- ツリーモンブラン 抹茶
- ブッシュド ノエル
- クレームダンジュ ストロベリー
- チョコレートムース
- シュトーレン



セイボリー

- 下仁田ねぎと鴨のタルティーヌ
- ポークリエット ビーツジュレ
- パテ ド カンパーニュ
- きのこのアランチーニ
- ローストチキンのクロワッサンサンド



スコーン

- ストロベリーとチョコレートのスコーン
- プレーンスコーン
- クロテッドクリーム、いちごジャム

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



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 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。

※内容ならびに価格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。