

～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～

2026 年の干支「午(うま)」や蹄鉄(ていてつ)をモチーフにしたクッキーとブレッドが新登場
美味しく新年の運試しを楽しむ「ガレット デ ロワ」などお年賀にも最適なスイーツもご用意

「午年」開運祈願！「ニューイヤー スイーツ&ブレッド」

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、来たる2026年の幸せを願い、新しい年の訪れを美味しく祝う「ニューイヤー スイーツ&ブレッド」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2025年12月30日(火)から2026年1月31日(土)まで販売いたします。



干支クッキー(午) イメージ



(上)干支ブレッド(午)／(下)ガレット デ ロワ

2026年の干支であり、成功や勝利のシンボルとも言われる「馬」と、そのかたちから“幸せを受け止める”とされている蹄鉄(ていてつ)などのデザインを、一枚一枚手作業で丁寧に描くアイシングクッキーが新登場いたします。クッキーは、馬の表情やたてがみまで細やかに描き上げる大サイズと、富士山やだるまなどのお正月モチーフのデザインをアソートする小サイズ4枚セットの2種類をご用意し、贈るお相手に合わせてデザインをお選びいただけます。また、蹄鉄をかたどった「干支ブレッド(午)」も新たに仲間入りいたします。ブレッドは、ライ麦と国産小麦を合わせた生地ドライストロベリーを練り込み、香ばしさのなかにベリーの爽やかな酸味が広がるやさしい味わいに仕上げます。

さらに毎年ご好評をいただいているフランスの新年には欠かせない伝統菓子「ガレット デ ロワ」を今年もラインナップいたします。本場フランスでは、パイの中に“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げたものを切り分け、“フェーヴ”が当たった人はその年の幸運が訪れると言われています。グランド ハイアット 東京では、“フェーヴ”の代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、美味しく新年の運試しをお楽しみいただけます。また、ドイツ出身の総料理長監修のもと、本場の味を再現した、ドイツで大晦日に好んで食べられる伝統的なジャム入りの揚げパン「ベルリーナー」もラインナップ。伝統菓子やブレッドを通してヨーロッパのホリデーシーズンの食文化もお楽しみいただけます。

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手がけるニューイヤースイーツや、ベーカリーチームが一つひとつ丁寧に焼き上げるブレッドは、帰省土産やお年賀、新年のご挨拶の手土産にオススメです。

販売期間： 2025年12月30日(火)～2026年1月31日(土)

販売時間： 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/new-year-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

・干支クッキー(午) 大1枚 / 小4枚セット 2,000円 ★新商品

2026年の干支、そして成功や勝利のシンボルとも言われる「午(うま)」を一枚一枚丁寧に描く、新年の幸運を祈願したアイシングクッキーです。焼き上げからデコレーションまでパティシエが手作業で仕上げるアイシングクッキーは、お年賀や手土産、お子さまへのギフトとして毎年ご好評をいただいています。一つひとつ異なる馬の表情やお正月のデザインにもぜひご注目ください。



・干支ブレッド(午) 350円 ★新商品

ヨーロッパで古くから幸運のシンボルとされている蹄鉄(ていてつ)をモチーフにしたブレッドが新登場いたします。ライ麦と国産小麦を合わせた生地にはドライストロベリー練り込み、イーストの代わりにレーズンにはちみつを合わせた自家製天然酵母で焼き上げます。ライ麦特有の香ばしさとベリーの爽やかな酸味、天然酵母ならではのやさしい味わいをご堪能いただける、歯ごたえのあるハードブレッドです。



・ガレット デ ロワ (18cm) 4,200円

フランスで新年に食べられる『王様のお菓子』という意味を持つ、香ばしいパイ生地が特徴のフランスの伝統菓子です。アーモンドクリームがたっぷりに入った折りパイの中に、“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げ、1月6日のキリスト教の祭日「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べます。“フェーヴ”が当たった人は、王冠をかぶり同席者から祝福され、その年の幸運が訪れると言われています。グランド ハイアット 東京では、“フェーヴ”の代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、“フェーヴ”は別途お渡しいたします。勝利のシンボルとされる月桂樹の美しいデザインを一つひとつ丁寧に飾り包丁で描くパイとともに、美味しく新年の運試しをお楽しみください。



・ベルリーナー 260円

ドイツで大晦日に好んで食べられる、ふわふわな食感が特長の伝統的なブレッドです。ドイツ出身の総料理長監修のもと、本場の味わいを再現いたします。いちごとラズベリーをあわせた自家製のベリージャムの甘酸っぱさと、ふわっとした食感をお楽しみください。

※2025年12月26日(金)より販売



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
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。