

～ グランド ハイアット 東京 2025 Holiday ～

2026 年の干支“午(うま)”をモチーフにした“もなか”で新年をお祝い！
いちご味のプチシューや宇治抹茶を堪能するロールケーキなどが登場

「ストロベリー&宇治抹茶 ニューイヤー アフタヌーンティー」

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、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、新年の訪れを祝う「ストロベリー&宇治抹茶 ニューイヤー アフタヌーンティー」を、2026年1月5日(月)から1月31日(土)までご提供いたします。



「ストロベリー&宇治抹茶 ニューイヤー アフタヌーンティー」では、新しい年の訪れを祝い、2026年の干支“午(うま)”をモチーフにした「午もなか」をご用意いたします。「午もなか」は、特製抹茶クリームと和栗をもなかの皮でサンドし、ほっこりとした栗の優しい甘さと、抹茶味のまろやかなクリームの味わいが特徴です。その他のスイーツでは、みずみずしいいちごを閉じ込めたロールケーキや、いちご味のプチシューも登場いたします。ロールケーキは、バニラがほのかに香る生地のみずみずしいいちごを包み、その上から濃厚な抹茶クリームでコーティングし、抹茶のほろ苦さといちごの甘酸っぱさのマリアージュをご堪能いただけるよう工夫いたしました。2つのプチシューをつなげてつくるフランスの伝統菓子であるルリージュズには、いちご風味のカスタードを合わせ、軽い口当たりのシュー生地とコクのあるクリームの絶妙なバランスをお楽しみいただけます。また、フレッシュないちごに、なめらかなピスタチオクリームを絞り、ほのかな酸味と香ばしいピスタチオクリームのハーモニーをご堪能いただける「ストロベリーグランデ」もおすすめです。

セイボリーには、ホテルメイドのビーフパストラミを10層に重ね、バターが香る自家製クロワッサンで挟んだサンドイッチをはじめ、金箔で新年の華やかさを演出したモッツアレラチーズムースをご用意いたします。さらに、桜チップで約8時間燻してつくる自家製スモークサーモンと、まろやかなブロッコリーピューレを合わせるタルタルもご堪能いただけます。また、アフタヌーンティーに欠かせないスコーンは、プレーンのほかに、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2種類をお楽しみいただけます。

製菓の世界大会で優勝・受賞者を輩出し続けているパストリーチームが手掛ける宇治抹茶といちごをふんだんに使ったスイーツのかずかず。「フレンチ キッチン」の料理長のこだわりが詰まったセイボリーとともに、ラグジュアリーな空間で新年の幕開けを祝福する華やかなひとときをお過ごしください。

提供期間：2026年1月5日(月)～1月31日(土)

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/#matcha>

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別):

ストロベリー&宇治抹茶 ニューイヤー アフタヌーンティー 7,150 円

ストロベリー&宇治抹茶 ニューイヤー アフタヌーンティー グラスシャンパン 1 杯付 8,800 円

メニュー:

スイーツ

- 午もなか
- ストロベリー ルリージュズ
- ストロベリーグランデ
- ホワイトチョコレートムース
- 抹茶 ストロベリーロール
- クレームダンジュ ストロベリー



セイボリー

- ビーフパストラミのミニクロワッサンサンド
- モッツァレラチーズムース
- ホタテとアボカドのブルスケッタ
- アスパラガスとトマトのキッシュ
- サーモンのタルタルとブロッコリーピューレ



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

紅茶

- 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 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 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。