

～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～

いちごと金箔入りの層が美しいティラミスや 20cm 超えのロングエクレアなど新作登場
ひとロサイズのいちごの小菓子 6 種アソートも

「ストロベリースイーツ&ブレッド コレクション」

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、旬を迎える真っ赤ないちごをふんだんに使った「ストロベリースイーツ&ブレッド コレクション」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2026年1月10日(土)から3月31日(火)まで販売いたします。



2026 年のストロベリースイーツ&ブレッドでは、新作 4 種類を含む 7 種類をご用意いたします。金箔入りゼリーが見た目にも華やかな「ストロベリー ティラミス」をはじめ、京都産の宇治抹茶といちごを合わせる和テイストのタルトなど、旬のいちごとバラエティに富んだ食材の組み合わせが楽しめる新作スイーツがラインナップいたします。毎シーズンご好評をいただいている宝石のようなひとロサイズのケーキ 6 種を詰め合わせるピッコロシリーズでは、柚子といちごを合わせるケーキや、いちごジュレをフロマージュで包み込むムースなど、甘酸っぱいいちごの味わいを多彩なカタチでご堪能いただけます。また、シェフが時期ごとに厳選するブランドいちご 4 種の食べ比べを楽しむ、一口サイズのショートケーキのアソートや、長さ約 24 cm のシュー生地で生クリームやカスタードクリーム、いちごをサンドするロングサイズのエクレアは、卒業や入学などのお祝いのパーティーや季節の手土産にもおすすめです。

ベーカリーからは、ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼き上げる、外はザクザク、中はふわふわの自家製パネトーネ生地で、いちごとクリームをサンドする「クレーマ パネトーネ」を今年もご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出しているペストリーチームと、ホテルが誇るベーカリーチームが手がけるスイーツとブレッドで、旬の甘酸っぱいいちごの魅力を存分にお楽しみください。

販売期間： 2026年1月10日(土)～3月31日(火)

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/florentina-pastry/strawberry-sweets/>

商品名 / 価格(税込):

・**ストロベリーティラミス 900円 ★新作**

甘酸っぱいいちごと、マルサラワインで風味づけをしたコクのあるティラミスのハーモニーをお楽しみいただける新作。ティラミスの間には、フレッシュないちごと金箔を閉じ込めたゼリーを重ね、美しい層に仕上げます。ティラミスクリームに合わせる自家製のいちごシロップを染み込ませたスポンジ生地や、ガラスの最下部のストロベリージュレなど、食べ進めるごとにいちごのさまざまな表情をご堪能いただける、多層感ある味わいです。金箔をあしらった華やかなグラススイーツは季節の手土産にもおすすめです。



・**ストロベリー抹茶タルト 800円 ★新作**

香り高い京都産の宇治抹茶と、旬の甘酸っぱいいちごを合わせる和テイストのタルトです。タルト生地に濃厚な抹茶のガナッシュを流し込み、食感と風味のアクセントにキャラメリゼしたヘーゼルナッツを加えます。トップにはフレッシュないちごと抹茶チョコレートクリームをたっぷり重ね、抹茶のほろ苦さの中にいちごの酸味が引き立つ上品な味わいのタルトに仕上げます。さっくりとしたタルト生地やなめらかなガナッシュ、ザクザクのナッツの多彩な食感もお楽しみください。



・**ストロベリー ピッコロガット 2,700円 ★新作**

宝石のようなひとロサイズのケーキ6種を詰め込んだ人気のピッコロシリーズの新作。

＜画像左から＞

・**バスケット フレーズ**

バスケット型のワッフルにいちごと生クリーム、カスタードクリームをたっぷり詰めています。

・**柚子フレーズ**

ストロベリーのジュレやクリーム、柚子のムース、バニラ生地を重ね、柚子のチョコレートでコーティングする、さわやかな味わいのケーキ。

・**クリスティアン**

いちごや生クリーム、うすいホワイトチョコレートなどを重ねる、パリッとした食感もお楽しみいただける一品。

・**グランデ フレーズ**

フレッシュないちごに練乳生クリームをトッピングする、“練乳いちご”をイメージしたスイーツ。

・**ストロベリー抹茶タルト**

香り高い京都産の宇治抹茶と、旬の甘酸っぱいいちごを合わせる和テイストのタルト。

・**フレーズ ムース**

いちごの酸味のあるジュレをフロマージュで包み込むムース。



・ストロベリー ロングエクレア 2,000円(約24cm) ★新作

みずみずしいいちごと、甘さひかえめの生クリームや、カスタードクリームを贅沢にサンドするエクレアです。クリームのほかに、サブレ生地の上にキャラメリゼしたスライスアーモンドを乗せて焼き上げる「フロランタン」と、薄いブラックチョコレートを重ね、食感にアクセントを加えました。シュー生地表面のコーティングシュガーには繊細な模様を描き、見た目も華やかに仕上げます。長さ約24 cmのグランドサイズのエクレアは、シェアしてお召し上がりいただける、卒業や入学などのお祝いの席にもおすすめの一品です。



・アソートッド ストロベリーショートケーキ 2,500円 ★リニューアル

シェフが時期ごとに厳選するブランドいちご 4 種の食べ比べをお楽しみいただける、一口サイズのショートケーキのアソート。米粉を加えたもちっとした食感のスポンジに、3 種のベリーとリキュールを合わせてつくった自家製のベリーシロップをしみ込ませる、鮮やかなピンクと白のコントラストも美しいケーキです。いちごの酸味が引き立つ軽い口当たりの生クリームとともに、甘さや香りが異なる 4 種のいちごの食べ比べをお楽しみください。



・ストロベリーシシリー

ホール 4,800 円(12cm)／ピース 800 円(7cm)

真っ赤なベリーと繊細なチョコレート細工をあしらう、純白のムースケーキ。ピスタチオのスポンジ生地やショコラムース、ベリージュレなどを重ね、ホワイトチョコレートムースで包み込みます。いちごやラズベリーの爽やかさ、ピスタチオの濃厚で香ばしい味わい、ムースのなめらかな口どけなど、それぞれの層が織りなすハーモニーをお楽しみください。人数やシーンに合わせてお選びいただけるよう、ホールサイズとピースサイズの2種類をご用意いたします。



・クレーマ パネトーネ ストロベリー 650円

※販売期間: 2025 年 12 月 1 日(月)～2026 年 1 月 31 日(土)

ヘーゼルナッツのクリームをかけて焼き上げる、外はザクザク、中はふわふわの自家製パネトーネ生地で、旬の食材とクリームを贅沢にサンドする「クレーマ パネトーネ」シリーズです。昨年ご好評をいただいたストロベリーバージョンを、今年もご用意いたします。たっぷりのクリームといちごの甘酸っぱさが口いっぱいに広がる、リッチな味わいをご堪能ください。



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。