

～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～
女性パティシエ考案のミモザをイメージした新作ケーキや
ミモザイエローに彩られたディナーコースで女性のエンパワーメントを推進
3 月 8 日「国際女性デー(ミモザの日)」の限定メニューが登場

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、国連が制定する 3 月 8 日の「国際女性デー(International Women's Day)」に合わせた限定メニューを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」およびオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて 2026 年 3 月 1 日(日) から 3 月 8 日(日)までご用意いたします。



女性パティシエが手掛けるケーキ「ミモザ」



ミモザイエローのディナーコース

グランド ハイアット 東京が推進する、SDGs 達成への取り組みの一環として、国際女性デーに贈られるミモザの花をテーマに、女性のエンパワーメントとジェンダー平等の実現への願いを込めたメニューをご提供いたします。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、女性パティシエが考案した、ミモザの花をイメージして春らしいパステルカラーに仕上げるムースケーキをご用意。爽やかなゆずの香りに、パイナップルやココナッツを掛け合わせた、軽やかな味わいです。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、ミモザの花が鮮やかに彩る南仏、コートダジュール地方の「ミモザ街道」からインスピレーションを受けたディナーコースをご提供いたします。コースのメインには、鮮やかな黄色が特徴のフランスの伝統的な「ベアルネーズソース」と、黄にんじんやスウェーデンカブといった黄色いグリル野菜を添える牛フィレ肉のローストをお楽しみいただけます。さらに、さつまいものスープや、爽やかな香りが広がるレモンタルトなど、アミューズからデザートまですべてのメニューを鮮やかなミモザイエローで染めるお料理がそろいます。また、約 30 種類のお料理が楽しめるランチビュッフェでも、ミモザイエローの特別メニュー 6 種類を期間限定でご用意いたします。魚介と野菜の旨味が広がるフランスの伝統的なシーフードスープに香り高いサフランを合わせたナージュや、口当たりなめらかなレアチーズケーキなど、料理長のこだわりが詰まったメニューのかずかずをご堪能ください。

グランド ハイアット 東京では今後も、さまざまなメニューを通じて、ジェンダーの平等、女性のエンパワーメントを推進し、誰もが自分らしく輝ける社会の実現に貢献してまいります。

■フィオレンティーナ ペストリーブティック(1 階)

女性パティシエが考案した、ミモザの花をイメージした可憐で丸みのあるフォルムと、華やかなミモザイエローのビジュアルが特徴のムースケーキを期間限定でご用意いたします。かわいらしいシルエットは、やわらかな女性らしさを引き立てます。ゆずムースにパイナップルジュレやアーモンドダックワースなどを合わせ、爽やかな香りが口いっぱい広がるよう工夫しました。ムースの上にはお花に見立ててパッションフルーツのガナッシュモンテを絞ります。甘酸っぱいクレームシトロンをトップに飾り、軽やかでありながら奥行きのある味わいに仕上げます。女性へ敬意を込めて感謝を伝える日でもある「ミモザの日(国際女性デー)」のギフトとしてしてもおすすめの一品です。



提供期間：2026年3月1日(日)～3月8日(日)

提供時間：9:00～20:00(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/international-womens-day#sweets>

商品名／価格(税込)：ミモザ／800 円(7cm) ★新作

ミモザ考案者：野島 彩伽コメント

「ミモザの花のようなやわらかく女性らしいイメージを大切に、さまざまな場所でヒントを集めながら工夫を重ねました。」

グランド ハイアット 東京に入社後、ペストリーチームで生菓子の制作を担当。周囲とのコミュニケーションを大切にしながら、より良い商品づくりに貢献できるよう技術の研鑽に励んでいます。今回の国際女性デーに向けたケーキ「ミモザ」は、一から考案する初めてのオリジナルケーキ。ミモザの花のやわらかさや女性らしいイメージを大切に、さまざまな場所でアイデアを集め、試行錯誤を重ねながら仕上げました。大切な人への贈り物として「感謝の気持ちを届けてほしい」という想いを込めた一品です。



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 階ロビーフロア
03-4333-8713 (直通)



■オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」(2 階)

アミューズからデザートまですべてのメニューが鮮やかなミモザイエローで染められたディナーコースをお楽しみいただけます。桜チップで約 8 時間燻製してつくる自家製のスモークサーモンと、フランスの伝統料理であるミモザエッグでつくる前菜や、鮮やかな黄色が特徴的なフランス伝統の「ベアルネーズソース」と、黄にんじんやスウェーデンカブといったグリルした黄色い野菜を添える牛フィレ肉のロースト、爽やかな香りが広がるレモンタルトなど、6 皿をご用意いたします。

さらに日頃よりご好評をいただいているランチビュッフェでも、国際女性デーに合わせた 6 種類の特別メニューを、期間限定でご用意いたします。魚介と野菜の旨味が広がるフランスの伝統的なシーフードスープに香り高いサフランを合わせたナージュや、口当たりなめらかなレアチーズケーキなど、料理長のこだわりが詰まったメニューのかずかずをご堪能ください。

商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

スプリング ミモザ ディナー 9,900 円 ★新作

提供期間：2026 年 3 月 1 日(日) ～ 3 月 8 日(日)

提供時間：18:00～21:30

公式 web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/mimosa-dinner/>

メニュー内容

- ・アミューズ
ヤングコーンのミニキッシュ
- ・前菜
スモークサーモンとミモザエッグのタンバル 黄パプリカのクーリ いくら
- ・スープ
さつまいもスープ アーモンドミルクフォーム かぼちゃのチュイル
- ・魚料理
メバルのスチーム サフランマリニエールソース エビのソテー
ムール貝
- ・肉料理
ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト パルメザンチーズクラスト ベアルネーズソース 黄にんじんとスウェー
デンカブのグラッセ
- ・デザート
レモンタルト グレープフルーツの香りの白ワインゼリー パッションフルーツシャーベット



商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

フレンチ キッチン ランチビュッフェ 5,500 円(平日)

フレンチ キッチン ランチビュッフェ グラスシャンパン 1 杯付 8,580 円(土・日・祝日)

フレンチ キッチン ランチビュッフェ スパークリングワイン フリーフロー付 11,880 円(土・日・祝日)

特別メニュー提供期間：2026 年 3 月 1 日(日) ～ 3 月 8 日(日)

提供時間：11:30～14:30

公式 web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/lunch-buffet/>

国際女性デー特別メニュー

- ・シーフードサフランナージュ
- ・さつまいもとかぼちゃのサラダ
- ・チキンの低温調理 ゆずドレッシング
- ・ゆずムース
- ・レアチーズケーキ
- ・レモンタルト



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)



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おります。

※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、内容および料金に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。