

～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～

金箔がきらめく桜ティラミスや桜が上品に香るマカロンが新登場
約 30cm のロングエクレアやワンランク上の食材を贅沢に使用するプレミアムケーキも
「桜スイーツ&ブレッド セレクション」

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、東京都心の桜が見頃を迎える時期に合わせ、桜スイーツ&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、2026年3月15日(日)～4月15日(水)の期間限定で販売いたします。



今年は6種の桜スイーツと2種の桜あんぱんをご用意いたします。新作のひとつ、桜ティラミスはフレッシュないちごと金箔を閉じ込めたゼリーの層が美しい華やかな一品です。上品な桜の香りと甘酸っぱいいちご、コク深いティラミスクリームが織りなす豊かな味わいをご堪能いただけます。また、贈り物としても最適なマカロンのアソートでは、桜色とホワイトのマーブル模様が美しい、桜、ストロベリー、バニラ、3種のフレーバーを詰め合わせます。また、毎年ご好評をいただいている、最高級とされるタヒチ産バニラビーンズやジャージー乳の生クリームなど、通常よりもさらに上質な食材を贅沢に使用し、ワンランク上の味わいへと昇華させた「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズの桜バージョンを今年もご用意いたします。さらに、甘酸っぱいいちごジャムとほろ苦い抹茶クリーム、桜生クリームをたっぷりと絞る約30cmのロング桜エクレアや、桜のデコレーションを一枚一枚手作業で施すアイシングクッキーなど、卒業、入学シーズンのギフトにもふさわしいスイーツを取りそろえます。

ベーカリーからは、桜餡のやさしい甘みが広がる、2種類の桜あんぱんをご用意。どこか懐かしい桜餡の風味を生かしながらホテルならではの上品な味わいに焼き上げるブレッドは、ご自宅用にも手土産にもおすすめです。

繊細な桜の香りを丁寧に閉じ込めたスイーツとブレッドとともに、麗らかな春の訪れを感じるひとときをお過ごしください。

■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間：2026年3月15日(日)～4月15日(水)

提供時間：9:00～20:00(ケーキ類の販売は10:00～)

公式Webサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry/sakura-sweets-breads/>

商品名 / 価格(税込):

・桜ティラミス 900円 ★新作

桜の香りをふんわりとまとわせたティラミスが新登場。桜シロップを浸み込ませたスポンジ生地を、コクのあるティラミスクリームで包み込み、トップに桜パウダーと桜の花をあしらいます。中央に、フレッシュないちごと金箔を閉じ込めたゼリーの層を重ねることで、華やかさと味わいに奥行きをプラス。さらに、グラスの最下部には、いちごと桜のジュレを敷き、上品な桜の香りと甘酸っぱいいちごの調和を、最後までご堪能いただけるように仕上げました。季節の贈りものにもふさわしい、金箔がきらめく華やかなグラススイーツです。



・桜マカロン 3個 2,200円／6個 4,400円 ★新作

ギフトにも最適なマカロンアソートの新作です。桜、ストロベリー、バニラ3種類のガナッシュを、桜色とホワイトのマーブル模様が美しいマカロン生地でそれぞれサンドします。ホワイトチョコレートでひとつひとつ丁寧につくる、桜の花びらと葉の飾りをあしらひ、木目を描いたチョコレートの上に並べます。パティシエの繊細な技が光る心華やぐ一品です。



・桜ブランマンジェ 900円

桜風味のブランマンジェと、さっぱりとした桜のゼリーを重ね合わせる二層のグラススイーツです。トップには、桜の風味をより一層引き立てる桜の塩漬けを生クリームとともに添えて仕上げます。ブランマンジェのなめらかな口どけと桜の上品な香りが織りなす、花霞のような繊細な一品をご堪能ください。



・グランド プレミアム ショートケーキ 桜 2,200円

最高級とされるタヒチ産バニラビーンズやジャージー乳の生クリームなど、通常よりもさらに上質な食材を贅沢に使用し、ワンランク上の味わいへと昇華させた「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズに、今年も桜バージョンが登場します。桜風味の生クリームと甘酸っぱいいちごを、しっとり焼き上げた、くちどけの良いスポンジ生地でサンド。トップにもふんわりと桜が香るクリームを絞り、羽根をかたどった桜色のチョコレートをまとう可憐なデザインに仕上げます。



・桜ロングエクレア 2,000円

昨年ご好評をいただいた、ロングサイズの桜エクレアが今年も登場いたします。桜柄のホワイトチョコレートでコーティングしたシュー生地、甘酸っぱいいちごジャムとほろ苦い抹茶クリーム、桜生クリームを贅沢に絞ります。さらに、砕いたヌガーを加え、ナッツの香ばしさとザクとした食感もお楽しみいただける一品に仕上げました。シェアをしてお召し上がりいただくのに最適な約30cmのエクレアは、卒業や入学など季節のギフトにもおすすめです。



・桜アイシングクッキー(4枚入り) 2,000円

季節ごとに装いを変え、手土産としてもご好評をいただいているアイシングクッキーに、今年も桜デザインが登場します。バニラの優しい風味が広がるクッキー生地、桜をモチーフにした繊細なデコレーションを一枚一枚手作業で施します。生地から仕上げまで全てがハンドメイドのクッキーです。



・桜の葉あんぱん 1個400円 (写真左)

もちもちとした食感の生地、上品な甘さの桜餡を丁寧に包み込み、香ばしくおやき風に焼き上げます。桜の葉の塩漬けがアクセントとなった春の定番ブレッドです。

・桜花あんぱん 1個400円 (写真右)

桜餡を練り込んだ生地を、桜の花をイメージしたかたちに成型し焼き上げます。生地のやさしい甘みと桜餡の上品な香りのハーモニーをお楽しみください。



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階ロビーフロア
03-4333-8713 (直通)



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 2024 年までの 8 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、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&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。ドラマチ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。