

～ グランド ハイアット 東京 2026 Spring ～

気球に乗ったイースターバニーのチョコレートなど愛らしいスイーツが登場

手土産にも最適なパステルカラーのマカロンやアイシングクッキーも

春の祝祭を彩る「イースタースイーツ 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、2026年3月20日(金)~4月5日(日)の期間、春の祝祭「イースター」をテーマに、イースターバニー やイースターエッグをモチーフにしたスイーツとブレッドを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて販売いたします。

イースターの祝祭にふさわしい華やかな「イースタースイーツ コレクション」では、5種類のスイーツと、イースターバニーをモチーフにしたあんぱんをご用意いたします。今年の新作として登場するのは、気球に乗ったイースターバニーと、イースターエッグを2026年の干支である「午(うま)」をイメージして飾りつけた「イースターエッグ チョコレート」。繊細な細工をほどこし、まるでアートのような造形に仕上げたチョコレートは、ギフトにはもちろん、飾っても楽しめる愛らしい一品です。また、卵やルースター(ニワトリ)などイースターならではのモチーフのチョコレートを重ねた「イースターチョコレート アンサンブル」には、干支の午(うま)をモチーフにしたイースターエッグが新たに仲間入りし、装いも新たに登場。そのほか、毎年ご好評をいただいている、チョコレートでつくるカラフルなイースターエッグを卵パックに詰め込んだ「イースタースイーツ アソート」を今年もご用意いたします。また、ひよこや卵をモチーフにしたパステルカラーのマカロンとかわいらしいデザインのアイシングクッキー、イースターバニーをモチーフにしたあんぱんなど、春らしい色合いと味わいのスイーツとブレッドがラインナップ。季節の手土産やお子さまへの贈り物にも最適です。

世界の洋菓子大会での優勝・受賞歴を持つパティシエを輩出してきたペストリーチームが手がける、愛しく華やかなイースタースイーツ&ブレッドとともに、心躍る春のひとときをお楽しみください。

■ フイオレンティーナ 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20日(金)～4月5日(日)

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/easter-sweets>

商品名 / 値格(税込)：

・イースターエッグ チョコレート(バニー/午) 各4,200円 ★新作

イースターシーズンのテーブルを華やかに彩る存在感のあるチョコレート。イースターの象徴とされるバニーが気球に乗った愛らしいデザインと、成功や前進のシンボルともいわれる干支の午(うま)をイメージし、繊細な細工をほどこしたチョコレートの2種類をご用意いたします。ミルクチョコレートやホワイトチョコレートをつかった優しい味わいを、土台まで余すことなくお楽しみいただけます。



・イースターチョコレート アンサンブル 3,800円 ★リニューアル

卵やルースターなどイースターを代表するモチーフの形をしたチョコレートを積み重ねる「イースターチョコレート アンサンブル」。優しい味わいのホワイトチョコレートやミルクチョコレートでつくる卵型チョコレートの中に、アマンディーヌやライスクリスピーやを詰めます。今年は、干支の午(うま)をモチーフにしたイースターエッグが仲間入りし、パティシエの遊び心を感じられる一品に仕上げました。



・イースタースイーツ アソート 2個入り 1,600円/4個入り 3,200円

ミルクチョコレートとホワイトチョコレートでつくるルースター、ヒヨコ、そしてカラフルにペイントしたイースターエッグを、遊び心あふれる卵ケースのパッケージに詰め合わせました。それぞれのチョコレートの中には、アマンディーヌやライスパフを忍ばせています。



・イースターマカロン アソート 3個入り 2,200円/6個入り 4,400円 ★リニューアル

イースターバニーやヒヨコなど、イースターを象徴するデザインを1つ1つ手作業で施した、パステルカラーのマカロン。フレーバーは、いちごやピスタチオ、チョコレートでつくるガナッシュをご用意いたします。やさしい色合いと愛らしいモチーフが目を引く、イースターシーズンならではのマカロンはプチギフトにもおすすめです。



・イースターアイシングクッキー 4枚セット 2,000円 ★リニューアル

焼き上げからデコレーションまで、パティシエが1枚1枚丁寧に手作業で仕上げ、手土産やお子さまへのギフトとしてご好評いただいているアイシングクッキー。今季は、イースターバニーの後ろ姿をはじめ、卵から顔をのぞかせたヒヨコやイースターエッグなどをモチーフにした、かわいらしいデザインでご用意いたします。



・イースター うさぎあんぱん 350 円

イースターバニーをモチーフに焼き上げるあんぱんが今年も登場いたします。丁寧に炊いた自家製小倉あんを、牛乳の風味がほのかに広がるミルクロール生地で包み込んで焼き上げた、コロンとしたフォルムが可愛らしい、優しい甘さのあんぱんです。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (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 1階ロビー フロア



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2,800m²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。

※営業時間などの最新情報は公式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。