

～ グランド ハイアット 東京 2026 Spring ～
うさぎモチーフのキャロットケーキや“うさ耳”バンズのミニバーガーが登場
新緑がきらめく春の庭園で遊ぶうさぎがテーマ

「スプリング ガーデン&バニー 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)では、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、春の訪れを祝う「スプリング ガーデン&バニー アフタヌーンティー」を、2026 年 4 月 1 日(水)から 5 月 31 日(日)の期間にご提供いたします。



「スプリング ガーデン&バニー アフタヌーンティー」は、春から初夏にかけて新緑がきらめく庭園で遊ぶうさぎたちの情景をイメージした、春限定のアフタヌーンティーです。スイーツでは、シナモンやナツメグなどのスパイスの豊かな香りとにんじんの自然な甘みを生かしたうさぎ型のキャロットケーキをはじめ、うさぎの耳型のチョコレートをあしらう、とろけるような口溶けのブランマンジェ、愛くるしい表情のバニー チョコレートなど、随所にうさぎのモチーフを散りばめます。さらに、宇治抹茶となめらかなガナッシュが織りなす濃厚なオペラや、甘酸っぱいチェリーのジュレを閉じ込める香ばしいピスタチオムース、みずみずしいメロンの香りが広がるワッフルなど、まるで新緑を思わせるグリーンのスイーツがテーブルを彩ります。

セイボリーには、うさぎの耳の形に焼き上げるバンズでパティやうさぎの好物のにんじんをサンドしたミニバーガーが登場。ジューシーなパティとクリームチーズ、そしてにんじんの甘みとヴィネグレットソースの酸味が引き立て合うキャロットラペが作り出す味わい豊かなハーモニーをお楽しみください。そのほか、真鯛とジャガイモのペーストを包み込む抹茶のクレープ、低温調理でしっとりと仕上げたチキンと卵サラダをサンドする抹茶サンドイッチ、クミンを効かせたニンジンのキッシュなど、春らしい色彩のアイテムがそろいます。

自家製のスコーンは、抹茶とプレーンの 2 種類をご用意。ハーブの一種であり清涼感のあるタイムを、にんじんやオレンジと合わせた特製のジャムと、クロテッドクリームを添えてお届けいたします。

春から初夏にかけての新緑が芽吹く季節に、庭園を飛び跳ねるウサギたちとともに、春の訪れを祝う心華やぐひとときをお楽しみください。

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)

スプリング ガーデン&バニー アフタヌーンティー 7,150 円

スプリング ガーデン&バニー アフタヌーンティー グラスシャンパン 1 杯付 8,800 円

提供期間: 2026 年 4 月 1 日(水)～5 月 31 日(日)

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/#bunny>

スイーツ

- ・ バニー キャロットケーキ
 - ・ ピスタチオ&チェリームース
 - ・ 宇治抹茶ガトーオペラ
 - ・ バニー チョコレート
 - ・ メロンバスケット
 - ・ うさ耳 桜ブランマンジェ
- ※5 月 1 日(金)からは「ラベンダー ブランマンジェ」に変更



セイボリー

- ・ 抹茶クレープ 真鯛のブランダード ゆず
- ・ サーモンコンフィ 生ハム アールグレイティーゼリー
- ・ ニンジンと玉ねぎのキッシュ
- ・ チキンと卵サラダの抹茶サンドイッチ
- ・ うさ耳バーガー パテ レタス キャロットラペ クリームチーズ



スコーン

- ・ 抹茶スコーン
- ・ プレーンスコーン
- ・ オレンジ&キャロット マーマレード、クロテッドクリーム

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



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、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。