

～ グランド ハイアット 東京 2026 Spring ～

花束のようなチョコレートドームを開くとマンゴーのバラが現れるサプライズケーキや
製菓コンクールで金賞受賞の「サバラン」が可憐な装いで新登場

「母の日スイーツ 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、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、母の日ギフトに最適な華やかなスイーツを、2026年4月25日(土)～10日(日)の期間限定で販売いたします。



母の日スイーツ コレクション イメージ

上: フラワーブーケ マンゴームースケーキ
下: 母の日 ピッコロガット

今年はフラワーブーケのような球体型ムースケーキや、金賞を受賞したフランス伝統菓子「サバラン」など、新作3種類を含む、全4種類の母の日スイーツをご用意いたします。新作のひとつ「フラワーブーケ マンゴームースケーキ」は、母の日に贈るフラワーブーケをイメージした、アートのような球体型のケーキです。マンゴームースケーキの中に、甘い香りが漂うココナッツジュレやアーモンド生地を重ね、トップには、ガーベラをモチーフにしたチョコレートドームを被せます。この美しいドームを開けると、中からは薄切りのフレッシュマンゴーを丁寧に折り重ねてつくるバラが登場。開けた瞬間のサプライズ感にこだわった華麗なケーキは、母の日の特別な贈り物に最適です。もうひとつの新作「アプリコット ティー サバラン」は、若手パティシエのスキルを競う国内コンクール「内海会味覚コンクール」で金賞受賞を果たした逸品に、可憐な花のチョコレート細工をあしらった母の日仕様でお届けいたします。ラム酒を効かせた特製の紅茶シロップとスパイスの芳醇な香りが広がる大人の味わいをご堪能ください。さらに、シーズンルで用意している、ひとくちサイズの菓子アソートセット「ピッコロガット」シリーズからは、母の日限定のセットが新たにラインナップ。ハートやフラワーモチーフのムースなど華やかな5種類のスイーツを詰め合わせます。また、毎年ご好評をいただいている「グランド プレミアム フラワーケーキ」を今年もご用意。濃厚なジャージー乳の生クリームや、最高級とされるタヒチ産バニラビーンズなど、通常よりもさらに上質な食材を使用し、ワンランク上の贅沢な味わいに仕上げます。

世界の製菓大会で優勝・受賞歴を誇るペストリーチームの技と感性が光る優美なスイーツが、母の日のひとときをより一層華やかに彩ります。

■ 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4月25日(土)～5月10日(日)

提供時間：10:00～20:00

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

商品名 / 価格(税込)：

・フラワーブーケ マンゴームースケーキ ★新作

ピース 約 7.5cm 1,500円 / ホール 約 12cm 10,000円

母の日に贈るフラワーブーケをイメージした、アートのような球体型ケーキが新登場いたします。ケーキのトップを飾るチョコレートドームには、「感謝」の花言葉を持つガーベラをモチーフにした精巧なチョコレート細工をあしらいます。この美しいドームをそっと開けると、中からはフレッシュマンゴーを花びらに見立てたバラが登場。パティシエが細部にまで意匠を凝らしたサプライズ感のある演出が、母の日のひとときに彩りを添えます。

土台のケーキは、甘くリッチな香りが漂うココナッツジュレや香ばしいアーモンド生地を閉じ込めたマンゴームースです。ムースにきめ細かいメレンゲを合わせることで、濃厚な味わいながらもふんわりと軽やかな食感に仕上げます。さらに表面をアーモンド入りのホワイトチョコレートでコーティングし、ザクザクとした食感のアクセントをプラスします。

ご家族でのティータイムに最適なホールサイズに加え、手土産やギフトにもおすすめのピースサイズの2種類をご用意いたします。



・アプリコット ティー サバラン 約 12cm 4,000円 ★新作

洋酒入りのシロップをブリオッシュ生地につっぷりとしみ込ませるフランス伝統菓子「サバラン」に、可憐な花のチョコレート細工をあしらひご用意いたします。アールグレイをベースに、シナモンやオレンジピール、ラム酒を合わせた、特製の紅茶シロップの芳醇な香りが魅力の逸品です。生地をアプリコットジャムでコーティングし、トップには、オレンジとアプリコットのジュレ、なめらかな紅茶クリームを層にして重ねます。ジュレの中にオレンジとアプリコットの果肉を閉じ込めることで果実味と味わいに奥行きを加えました。仕上げに、シナモンやスターアニスなどのスパイスの香りをまとわせた、ホワイトチョコレートクリームを贅沢に絞ります。

若手パティシエのスキルを競う国内コンクール「内海会味覚コンクール」で金賞受賞を果たした、特製の紅茶シロップとスパイスが豊かに広がる大人の味わいをご堪能ください。



・母の日 ピッコロガット 2,800 円 ★新作

毎シーズンご好評をいただいている、ひとロサイズのプティフル（小菓子）を詰め合わせる「ピッコロガット」シリーズが、母の日のギフトに最適な華やかな装いとなって新登場いたします。

＜画像左前から時計回り＞

- ① **クオーレ**：「Mother's Day」のメッセージを添えたハート（イタリア語でクオーレ）型のスイーツ。甘酸っぱいラズベリームースの上に、フィナンシェを重ねます。
- ② **ガーベラ**：「感謝」の花言葉を持つガーベラのデザインを施す、見た目にも華やかなストロベリームース。
- ③ **マンゴーフラワー バasket**：カスタードの上に濃厚な味わいのフレッシュマンゴーをバラのようにデコレーションする、バスケット型のワッフル。
- ④ **ストロベリー クリスティアン**：いちごと生クリーム、薄いホワイトチョコレートを重ね、トップにバラの花びらのフリーズドライをあしらいます。パリッとした食感もお楽しみいただける一品です。
- ⑤ **ローズホワイト**：バラの上品な香りが広がるローズラズベリージュレと、濃厚でなめらかなホワイトチョコレートの組み合わせが絶妙なムース。



・グランド プレミアム フラワーケーキ

ピース 約 7.5cm 2,200 円 / ホール 約 12cm 6,600 円

通常より上質な食材を使用し、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」シリーズから、母の日限定のフラワーケーキが、今年も登場いたします。ジャージー乳の生クリームと、最高級とされるタヒチ産バニラを使用したクレームブリュレをサンドしたスポンジ生地に、ストロベリー マスカルポーネムースを重ね、仕上げにはストロベリーチョコレートクリームを花のようにたっぷりと絞ります。羽根のように繊細なチョコレートをまとわせた、甘酸っぱいいちごの味わいが広がる愛らしいフラワーケーキは、日頃の感謝を伝える贈り物に最適です。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。



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
営業時間：9:00～20:00



グランドハイアット東京「母の日スイーツ コレクション」について Q&A

Q. グランド ハイアット 東京とはどのようなホテルですか？

A. グランド ハイアット 東京は、六本木ヒルズに位置するラグジュアリーホテルです。2003 年の開業以来、世界的なトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」で 2026 年まで 10 年連続 4 つ星を獲得するなど、高い評価を受けています。

Q. グランド ハイアット 東京にはどのような施設がありますか？

A. 館内には 10 のレストラン&バー、スパ&フィットネス施設、約 2,800 m²の宴会施設などがあり、宿泊・食事・イベントなどさまざまな体験を提供しています。

Q. 「母の日スイーツ コレクション」はいつ販売されますか？

A. 2026年4月25日(土)から5月10日(日)までの期間限定で販売いたします。

Q. どこで購入できますか？

A. グランド ハイアット 東京 1階の「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にてご購入いただけます。

Q. フィオレンティーナ ペストリーブティックとはどのような店舗ですか？

A. フィオレンティーナ ペストリーブティックは、グランド ハイアット 東京 1階にあるペストリーショップです。ホテルメイドのケーキや焼き菓子、季節限定スイーツなどを取りそろえ、ギフトや手土産にも最適な商品を提供しています。営業時間は9:00~20:00です。

※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。

Q. 「母の日スイーツ コレクション」のラインナップを教えてください。

A. 新作 3種類を含む全 4種類のスイーツをご用意いたします。チョコレートドームを開くとマンゴーのバラが現れる「フラワーブーケ マンゴームースケーキ」、製菓コンクール「内海会味覚コンクール」で金賞を受賞したレシピをもとにした「アプリコット ティーサバラン」、母の日限定デザインの小菓子を詰め合わせた「母の日 ピッコロガット」、そして毎年ご好評をいただいている「グランド プレミアム フラワーケーキ」を展開します。

Q. 「母の日スイーツ コレクション」はどのようなシーンにおすすめですか？

A. 母の日の贈り物としてはもちろん、ご家族でのティータイムや日頃の感謝の気持ちを伝えるギフトとしてもおすすめです。華やかな見た目とホテルメイドの味わいが、母の日の特別なひとときを彩ります。

Q. 「フラワーブーケ マンゴームースケーキ」とはどのようなケーキですか？

A. 母の日に贈るフラワーブーケをイメージした球体型のマンゴームースケーキです。ガーベラをモチーフにしたチョコレートドームを開けると、フレッシュマンゴーを花びらのように重ねたバラが現れるサプライズ感のある演出が特徴です。マンゴームースの中にはココナッツジュレやアーモンド生地を重ね、濃厚な味わいながらも軽やかな食感をお楽しみいただけます。

Q. 「アプリコット ティー サバラン」はどのような実績のあるスイーツですか？

A. 若手パティシエの技術を競う国内コンクール「内海会味覚コンクール」で金賞を受賞したレシピをもとにしたスイーツです。

Q. 「内海会味覚コンクール」とはどのようなコンクールですか？

A. 内海会味覚コンクールは、日本の洋菓子業界の発展とパティシエの技術向上を目的として開催される製菓コンクールです。若手パティシエを中心に多くのプロフェッショナルが参加し、味や技術、独創性などの観点から審査が行われます。

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2026年までの10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㎡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。