

～ グランド ハイアット 東京 2026 Spring ～

チェリーの甘酸っぱさとミルキーな味わいが重なり合うグラススイーツや ドライチェリーを混ぜ込んで焼き上げるサクリ食感のクロワッサンが登場 初夏を楽しむ「チェリースイーツ&ブレッド 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、爽やかで甘酸っぱい初夏の味覚であるチェリーをつかった「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」を、2026年5月11日(月)～6月30日(火)の期間に、「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。



今年は、初夏に旬を迎えるみずみずしいチェリーを主役に、多彩な味わいが楽しめるスイーツ 9 種類とブレッド 3 種類、そしてひとロサイズのプティフル(小菓子)のアソート 2 種類を含む計 14 種類をご用意いたします。

新作スイーツでは、チェリーの甘酸っぱさとクレームダンジュのミルキーな味わいが重なり合う「チェリー ベリーヌ」をはじめとした 3 種類を販売いたします。通常よりもさらに上質な食材を用いた“グランド プレミアム”シリーズでは、キルシュシロップを染み込ませたスポンジで、フレッシュチェリーのコンポートとクレームブリュレをサンドした「グランド プレミアム チェリーショートケーキ」が初めて登場いたします。そのほかにも、ローストしたアーモンドをまぶしたチョコレートのシュー生地、グリョットチェリーのコンフィや軽やかなディプロマットクリーム、甘酸っぱいフレッシュチェリー、ほろ苦いチョコレートクリームをたっぷり詰めたエクレアをご用意。さらに、艶やかな大粒チェリーが目目を引くタルトなど、チェリーがもつ酸味と華やかな彩りをお楽しみいただけるスイーツがラインナップいたします。そして、ひとロサイズのスイーツをアソートにしたピッコロシリーズにも、チェリーをつかった 2 種類の新作が登場いたします。「チェリー ピッコロトルティ」には、香り豊かなピスタチオを練り込んだパウンド生地の上に、なめらかなバタークリームと艶やかなチェリーでつくるお花のモチーフをのせたケーキなど、6 種類の焼

き菓子を詰め合わせます。チョコレートでつくるチェリーのシルエットが愛らしい、グリオットチェリー入りのムースなど、6種類の生菓子アソート「チェリー ピッコログット」も、手土産に最適な一品です。

ブレッドでは、ドライチェリーを混ぜ込んだアーモンドクリームを重ねてサクサク食感に焼き上げる「クロワッサンチェリーダイヤモンド」や、ほんのり甘いドーナツ生地に、キルシュに漬け込んだドライチェリーと、クリームチーズをしのばせた大人向けの「チェリードーナツ」など、チェリーがもつ爽やかな酸味を活かした新作がそろいます。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けるペストリーチームの技と独創性が生み出すスイーツと、ホテルメイドならではの製法で丁寧に焼き上げたブレッドは、この季節だけのコレクション。爽やかで甘酸っぱいチェリーを、初夏の訪れとともに楽しみください。

提供期間：2026年5月11日(月)～6月30日(火)

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/fiorentina-pastry/cherry-sweets>

商品名 / 価格(税込)：

・チェリー ベリーヌ 900円 ★新作

甘酸っぱいチェリーのムースをガラスの底に敷き、その上にチェリーのシロップを染み込ませたスポンジ、ミルクの風味が豊かなクレームダンジュを重ねます。トップには大粒のアメリカンチェリーとココアクランブル、チェリーのジュレをのせて仕上げました。エレガントなワインレッド色とミルクホワイト色のコントラストが目を引く、初夏のベリーヌをお楽しみください。



・グランド プレミアム チェリーショートケーキ 2,200円 ★新作

最高級と言われるタヒチ産バナラビーンズやジャージー乳の生クリームなど、通常より上質な食材を使用し、ワンランク上のケーキへと昇華させた“グランド プレミアム”シリーズのチェリーバージョン。フレッシュチェリーのコンポートやクレームブリュレを、キルシュシロップを染み込ませたスポンジでサンドしました。ホワイトチョコレートでつくる繊細で真っ白な羽根チョコレートをまとうせ、華やかで柔らかい印象のケーキに仕上げられています。



・チェリーエクレア 800円 ★新作

香ばしくローストしたアーモンドをまとうせたチョコレートのシュー生地で、グリオットチェリーのコンフィ、軽やかなディプロマットクリーム、甘酸っぱいフレッシュチェリー、そして濃厚なチョコレートクリームをサンドしました。サクッとしたシュー生地の食感と、チェリーの酸味、チョコレートのコクが織りなす調和をお楽しみいただける一品です。



・**チェリー ピッコロトルティ 2,700 円 ★新作**

※12 時の方向から時計まわり

・**ピスタチオパウンド**

刻んだピスタチオを混ぜ込んだホワイトチョコレートで、香り高いピスタチオを練り込んだパウンド生地をコーティング。トップには、なめらかなバタークリームと艶やかなチェリーでつくるかわいらしいお花を飾ります。

・**チーズケーキ**

なめらかな口あたりのクリームチーズを使用してつくる、シンプルながらも満足感のある味わいのバイクドチーズケーキです。チェリージャムを忍ばせて丁寧に焼き上げます。

・**チェリー バターサンド**

チョコレートクッキーでサンドしたバタークリームに、キルシュとチェリーを合わせ、トップにはピスタチオのガナッシュをあしらったバターサンドです。

・**チョコレート パウンド**

チョコレートのパウンド生地、チェリーのギモーヴとパートド フリュイでつくるかわいらしいお花を飾っています。

・**チェリーパイ**

フレッシュなアメリカンチェリーと自家製グリオットチェリージャムでつくるチェリーパイのミニバージョンです。



・**チェリー ピッコロガット 2,700 円 ★新作**

※12 時の方向から時計まわり

・**フォレノワール**

キルシュを染み込ませたココア風味の生地、グリオットチェリーと生クリームをのせた、酸味と甘さのマリアージュが楽しめるケーキです。

・**チェリー バスケット**

サクサクに焼き上げたバスケット状のワッフル生地、カスタードクリームをたっぷり入れ、フレッシュチェリーをトップに飾ります。

・**ピスタチオボネ**

イタリア語でココアプリンを意味する「ボネ」。半球型に仕上げたピスタチオ味のボネの中には、マカロンを砕いて入れ込みます。

・**チェリーショコラ**

チョコレートでつくるチェリーのシルエットがかわいらしいムース。中にはグリオットチェリーのジュレを入れ、爽やかな酸味が感じられる一品です。

・**エルフィーールショコラ**

チョコレートでガナッシュをサンドする、パリパリの食感ととろけるような口どけが魅力のショコラです。



・アマレーナ 4,800 円(ホール/12cm)、800 円(ピース/6cm) ★リニューアル

イタリア語でブラックチェリーを意味する「アマレーナ」の名を冠した、みずみずしく甘酸っぱいチェリーの魅力を味わっていただけるムースケーキです。グリオットチェリーのジュレ、ピスタチオのビスキュイ、チョコレートクリームを丁寧に重ね、全体をやさしい甘みのホワイトチョコレートムースで包みました。今年はフレッシュのチェリーをトップに飾ります。なめらかな口どけに、フィアンティースやプラリネのサクサクとした食感が心地よいアクセントを添える、洗練された一品です。



・チェリータルト 800 円 ★リニューアル

新緑を思わせる淡い色合いのピスタチオガナッシュを流し込んだ軽い食感のタルト生地、今年はキャラメリゼしたヘーゼルナッツを加えて奥行きのある香ばしさと食感を添えます。フレッシュチェリーとピスタチオ風味のチョコレートクリームをトッピングし、艶やかでみずみずしい大粒チェリーが美しく映える仕上がりに。チェリーの魅力を存分にお楽しみいただける、上質なタルトです。



・クロワッサン チェリーダイヤモンド 400 円 ★新作

細かく刻んだドライチェリーを混ぜ込んだアーモンドクリームを重ね、バターの香りが豊かなクロワッサンに焼き上げます。生地にもドライチェリーを加えたほか、キルシュのシロップを染み込ませることで、チェリーの甘酸っぱさと、キルシュの香りをお楽しみいただけるよう工夫いたしました。



・チェリードーナツ 270 円 ★新作

ふんわりとやわらかな食感のドーナツ生地、キルシュに漬けたドライチェリーと、クリームチーズを合わせたカスタードクリームを包み込みます。口に含むと、生地のやさしい口あたりとともに、チェリーの甘酸っぱさ、そしてキルシュの芳醇な香りが広がります。余韻まで楽しめる、大人のためのドーナツです。



・チェリーブリオッシュ 500 円 ★新作

ケージフリーの卵を使用したブリオッシュ生地、カスタードクリーム、アーモンドクリーム、チーズクリームを合わせたコクのあるクリームを重ねます。トップに、キルシュでコンポートしたダークチェリーをのせて焼き上げました。仕上げに表面をキャラメリゼすることで香ばしさとほのかな甘みをプラスし、さらにフレッシュチェリーを添え、果実感と華やかさを引き立てた一品です。



・チェリーパイ 750円 ★リニューアル

発酵バターを丁寧に折り込んだパイ生地で、フレッシュのアメリカンチェリーと自家製グリオットチェリージャムを包み込み、香ばしく焼き上げました。チェリーの状態に合わせて、砂糖の分量や煮詰める時間を細やかに調整した自家製チェリージャム、そして軽やかでサクサクとしたパイ生地それぞれが調和する、豊かな味わいをお楽しみいただけます。



・クレマ パネトーネ チェリー 650円

外側はザクザクとした食感、中はふんわりと軽やかな口あたりに仕上げる自家製パネトーネで、旬のフルーツを贅沢にサンドする「クレマ パネトーネ」。チェリーで造るブランデー「キルシュ」に漬けた甘酸っぱいグリオットチェリーに、生クリームとココのあるカスタードクリームを重ね、芳醇な味わいをお楽しみいただけます。



・チェリー パリブレスト 800円

絶妙な甘酸っぱさに仕上げた自家製のグリオットチェリージャム、チョコレートカスタードクリーム、フレッシュのアメリカンチェリー、ピスタチオクリームを、チョコレートでコーティングしたシュー生地でサンドします。みずみずしく甘美なチェリーや風味豊かなピスタチオと、シュー生地のサクとした食感が織り成すハーモニーをお楽しみください。



・チェリーパウンドケーキ 3,000円

香ばしいピスタチオ生地に、チェリーでつくるゼリー状の砂糖菓子であるパートドフリユイを合わせたパウンドケーキ。トップには、ピスタチオを加えて仕上げるメレンゲ生地のダックワーズをのせ、サクサクとしたアクセントを加えました。チェリーの状態に合わせて、砂糖の量や煮詰める時間を調整してつくる自家製のパートドフリユイと、香り高いピスタチオの絶妙なバランス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」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「チェリースイーツ&ブレッド 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、国内外から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. 「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」はいつ販売されますか？

A. 2026 年 5 月 11 日(月)から 6 月 30 日(火)までの期間限定で販売予定です。

Q. 「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」は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、ブレッドなどを取りそろえ、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. 「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」のラインナップを教えてください。

A. スイーツ 9 種類、ブレッド 3 種類、プティフルアソート 2 種類を含む、全 14 種類をご用意いたします。初夏に旬を迎えるチェリーを主役に、甘酸っぱさと華やかな彩りを生かした多彩なスイーツとブレッドを展開します。

Q. 今回のコレクションの特徴を教えてください。

A. みずみずしいチェリーの甘酸っぱさを引き立てるため、ミルクィなクリームやチョコレート、ナッツ、スパイスなどを組み合わせ、味わいに奥行きを持たせている点が特徴です。スイーツだけでなくブレッドでもチェリーの魅力を楽しめる点も、本コレクションならではのポイントです。

Q. 「チェリー ベリーヌ」とはどのようなスイーツですか？

A. チェリーのムースに、シロップを染み込ませたスポンジとミルクの風味豊かなクレームダンジュを重ねたグラススイーツです。トップにはフレッシュチェリーやジュレをあしらひ、甘酸っぱさとミルクィな味わいのコントラストをお楽しみいただけます。

Q. 「グランド プレミアム チェリーショートケーキ」とはどのようなケーキですか？

A. 上質な食材を使用した“グランド プレミアム”シリーズの新作で、キルシュシロップを染み込ませたスポンジに、フレッシュチェリーのコンポートやクレームブリュレをサンドした贅沢なケーキです。華やかな見た目と奥行きのある味わいが特徴です。

Q. 「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」ではどのようなブレッドが登場しますか？

A. ドライチェリーを使用した新作ブレッドをご用意いたします。アーモンドクリームとともに焼き上げる「クロワッサン チェリーダイヤモンド」や、キルシュに漬けたチェリーとクリームチーズを合わせた「チェリードーナツ」など、チェリーの酸味と香りを生かした大人の味わいをお楽しみいただけます。

Q. 「チェリースイーツ&ブレッド コレクション」はどのようなシーンにおすすめですか？

A. ご自宅でのティータイムはもちろん、手土産や季節のギフトとしてもおすすめです。見た目にも華やかなスイーツとブレッドが、初夏のひとつときを彩ります。

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使い、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、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な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。