

～ グランド ハイアット 東京 2026 Summer ～

ティラミスやアマレッティ、カンノーリなどイタリアのクラシックスイーツ、
シチリア産レモンが香るレモン型チーズムースなどがラインナップ

ホテル初となる「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」が登場

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、ホテル開業以来初となる、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」でご提供する「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」を、2026年6月1日(月)よりご用意いたします。



「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」は、イタリアの午後に親しまれている軽食文化“Merenda(メレンダ)”に着想を得たアフタヌーンティーです。“メレンダ”は、甘いものや軽食とともにひと息つく時間を指し、リラックスするひとときを楽しむイタリアならではの豊かな食文化です。本アフタヌーンティーでは、そんな“メレンダ”のエッセンスを取り入れ、イタリアの穏やかな午後の思わせる、優雅なひとときをお届けします。

スイーツは、エスプレッソをしっかりと効かせたティラミスや、アマレットの芳醇な香り漂うイタリアの焼き菓子アマレッティ、サクッとした生地にカスタードクリームを詰めたシチリア名物のカンノーリなど、クラシックなイタリアンスイーツをご用意。多彩なイタリア菓子の魅力をご堪能いただけます。8月31日(月)までは、シチリア産レモンの爽やかな酸味が広がる、レモン型のリコッタチーズムースのほか、マンゴーとパッションフルーツを合わせたなめらかな口どけのパンナコッタ、レモンゼストを添えたレモンシャーベットなど、暑い季節でもさっぱりとお召し上がりいただけるメニューもラインナップいたします。

セイボリーには、プロシュートをあしらったタルトや、ブラータチーズにトマトや、ジェノベーゼソースを組み合わせたイタリアンサンドイッチ、7～8時間かけて丁寧に燻製した自家製スモークサーモンとリコッタチーズを重ねた、風味豊かなブリオッシュなど、イタリアンのシェフによるこだわりのメニューが並びます。併設するペストリーブティックの自家製ブレッドも取り入れ、「フィオレンティーナ」ならではの味わいをお届けします。

また、本アフタヌーンティーでは、定番のスコーンに代わり、卵とバターをふんだんに混ぜ込むことで美しい黄金色に焼き上がるイタリアの伝統ブレッド「パンドーロ」をご提供。トロピカルな風味のマンゴー&パイナップルとプレーンの2種類を、マスカルポーネチーズやオレンジジャムとともに楽しみいただけます。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を誇るパティシエが率いるペストリーチームによる洗練されたイタリアンスイーツと、イタリアンのシェフが手がける味わいのセイボリーが並ぶ、グランド ハイアット 東京初となるイタリアンアフタヌーンティー。「六本木けやき坂通り」に面した開放的なテラスや、大きな窓から陽光が降り注ぐ店内にて、まるでイタリアで過ごすかのように優雅な午後のひとときをお過ごしください。

イタリアン メレンダ アフタヌーンティー

提供期間：2026年6月1日(月)より通年で提供

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※90分制

価格(税込・サービス料15%別)：6,600円

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina/afternoon-tea/>

※2026年8月31日(月)までのメニュー

スイーツ

- パンナコッタ トロピカルソース
- アマレットィ
- ティラミス
- レモン リコッタチーズ ムース
- サマーフルーツ カノーリ
- レモンシャーベット



セイボリー

- プロシュート タルト
- カプレーゼ トレメッツィーニ
- スモークサーモンとリコッタチーズのブリオッシュ
- シーフード サフラン アランチャーニ
- トリュフエッグサラダ クロスティーニ



パンドーロ

- マンゴー&パイナップル パンドーロ
- プレーン パンドーロ
- マスカルポーネチーズ、シチリア産セビルオレンジ ジャム



ドリンク

- 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
お好みのドリンクを2杯お楽しみいただけます。

店舗情報：「フィオレンティーナ」

〒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

TEL：03-4333-8713 (直通)



シェフからコメント

フィオレンティーナ料理長 灰塚 陽輔

フィオレンティーナで初めてのアフタヌーンティーをご提供するにあたり、スイーツだけでなくセイボリーもしっかりとお楽しみいただける構成を意識しました。イタリアン料理ならではの魅力を感じていただけるよう、現地で親しまれている定番メニューをベースにアレンジを加えています。また、併設するペストリーブティックの自家製ブレッドも取り入れ、当店ならではの味わいをお届けできるよう考案しました。



ペストリー料理長 泉水 佑太

今回のアフタヌーンティーでは、イタリアの定番スイーツの魅力を大切にしながら、暑い季節に合わせて軽やかに楽しめる構成に仕上げました。ティラミスやカンノーリなどのクラシックなアイテムに加え、レモンやトロピカルフルーツを取り入れ、味わいに爽やかなアクセントを加えています。また、見た目にもお楽しみいただけるよう、レモンのフォルムに仕立てたムースなど、視覚的な遊び心も取り入れました。



グランド ハイアット 東京「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」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㎡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. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」とはどのようなアフタヌーンティーですか？

A. イタリアの午後の軽食文化“Merenda (メレンダ)”に着想を得た、グランド ハイアット 東京初のアフタヌーンティーです。ティラミスやカンノーリなどのクラシックなイタリアンスイーツに加え、イタリアンシェフによる本格的なセイボリーも楽しめます。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」はいつから提供されますか？

A. 2026年6月1日(月)より提供します。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」はどこで楽しめますか？

A. グランド ハイアット 東京 1階ロビーフロアにあるイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」にて提供されます。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」は料金はいくらですか？

A. 料金は6,600円(税込・サービス料15%別)です。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」の提供時間を教えてください。

A. 提供時間は15:00～17:00(最終入店15:30)の90分制です。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」ではどのようなスイーツが楽しめますか？

A. ティラミス、アマレッティ、カンノーリ、レモン リコッタチーズ ムースなど、イタリアの定番スイーツを中心にご用意しています。2026年8月31日までは、レモンやトロピカルフルーツを使った爽やかなメニューも楽しめます。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」のセイボリーにはどのようなメニューがありますか？

A. プロシュート タルトやカプレーゼ トレメツィーニ、自家製スモークサーモンとリコッタチーズのブリオッシュなど、イタリアンのシェフが手がけるこだわりのセイボリーをご提供します。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」でスコーンの代わりに提供される「パンドーロ」とは何ですか？

A. 「パンドーロ」は、卵とバターをたっぷり使って焼き上げるイタリアの伝統的なブレッドです。本アフタヌーンティーでは、マンゴー&パイナップルとプレーンの2種類を、マスカルポーネチーズやオレンジジャムとともに楽しめます。

Q. 「イタリアン メレンダ アフタヌーンティー」のアフタヌーンティーのこだわりは何ですか？

A. 世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つパティシエ率いるペストリーチームによるスイーツと、イタリアンシェフによる本格セイボリーを組み合わせている点が特徴です。イタリアの食文化を感じられる内容に仕上がっています。

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。