

～ グランド ハイアット 東京 2026 Summer ～

ピーチやシャインマスカット、マンゴーなど旬のフルーツを味わう涼やかなグラススイーツやサマーフルーツ4種類の食べ比べを楽しむショートケーキのアソートなど全16種類が登場

「サマースイーツ 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、シャインマスカットやマンゴー、ピーチなどのサマーフルーツをふんだんに使用した「サマースイーツ コレクション」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2026年6月16日(火)から9月15日(火)まで販売いたします。



シャインマスカットやピーチ、マンゴーなどのサマーフルーツに、ゼリーやムースを重ねたグラススイーツをはじめ、旬の果実の魅力を最大限に引き出したスイーツを16種類をご用意いたします。毎年ご好評をいただいている、爽やかな見た目でも暑い夏でも冷たく食べやすいグラススイーツ「ベリーヌ」には、スープに仕立てたジューシーなピーチを濃厚なクリームアンジュに合わせた「クリームアンジュ ピーチスープ」や、トロピカルな香りが広がる「マンゴー プリンアラモード」など、夏らしさを存分に感じられる新作が登場。さらに、色彩のコントラストが美しいティラミス、ローズやライチが華やかに香る一品など、見た目も味も楽しめるベリーヌがそろいます。また、最高級とされるタヒチ産バニラビーンズやジャージー乳の生クリームを使用し、厳選食材でつくるグランド プレミアム ショートケーキ シリーズでは、ピーチやマンゴーでつくる3種類の味わいをご提供いたします。ひと口サイズのプチフルを詰め合わせた「ピッコロ」シリーズからは2種類の新作をご用意いたします。「サマー ピッコロガット」では、ブルーベリーやグレープフルーツなどをつかった夏らしい爽やかな味わいの生菓子を、「サマー ピッコロトルティ」では、パイナップルやココナッツなどをサクサクのクッキーやパイに合わせた5種類の焼き菓子を詰め合わせました。そのほか、シャインマスカットやマンゴーなど旬のフルーツの食べ比べを楽しめる4種類のショートケーキのアソートボックスのほか、夏らしいモチーフを描いた手土産やお子様へのプチギフトにも最適なアイシングクッキーとマカロンがラインナップいたします。

カラフルで涼やかなスイーツの随所に、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光ります。この夏だけの華やかなスイーツコレクションを、心ゆくまでご堪能ください。

◆旬の果実を味わう涼やかなグラススイーツ

毎年ご好評をいただいている涼やかな見た目と繊細な味わいが魅力のグラススイーツ「ベリーヌ」を、8種類ご用意いたします。シャインマスカットやピーチ、マンゴー、メロンなどのサマーフルーツにゼリーやムースを組み合わせ、旬のみずみずしいフルーツの味わいと彩りを最大限に引き立てました。今年は、スープ仕立てにしたピーチに、軽やかな口どけのクレームアンジュを合わせた新作や、トロピカルフルーツの爽やかな酸味をお楽しみいただけるティラミス、ローズやライチが華やかに香る一品など、見た目も味もすべてをご堪能いただけるラインナップです。人気のクラシカルな「プリンアラモード」に加え、南国感あふれる「マンゴー プリンアラモード」も新登場いたします。暑さの厳しい季節に、涼を感じる上質なグラススイーツをお楽しみください。



販売期間：2026年6月16日(火)～9月15日(火)

販売時間：10:00～20:00

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

商品名 / 価格(税込):

・クレームアンジュ ピーチスープ 1,200円 ★新作

フレッシュピーチをなめらかなスープに仕立て、淡雪のように軽やかな口どけのクレームアンジュに合わせた今夏の新作ベリーヌ。スープに忍ばせた白桃の果肉が、食感にアクセントを加えます。クレームアンジュのまるやかなコクと旬の桃の果実味が調和する、ジューシーで爽やかな夏の味わいをお楽しみいただけます。



・エキゾチック ティラミス 1,200円 ★新作

トロピカルフルーツの爽やかな酸味と、ライチリキュールを染み込ませたコクのあるティラミスの味わいをお楽しみいただける一品です。ティラミスの間には金箔を閉じ込めたパッションフルーツのジュレを挟み、トップにはトロピカルフルーツでつくるエキゾチックソースを重ねて美しい層を描きます。グラスの最下部にはティラミスとエキゾチックジュレを敷き、奥行きのある味わいに仕上げました。色合いのコントラストが美しく、金箔のきらめきが印象的なグラススイーツです。



・ローズスイカゼリー ライチラズベリームース 1,200円 ★新作

ローズとラズベリーのムースの上に、丸くり抜いたスイカとローズゼリーを重ねたグラススイーツ。ローズの花びらとスイカの種に見立てたチョコレート scatter を散らし、可憐で涼やかな見た目に仕上げます。みずみずしくシャリとしたスイカの食感となめらかなムース、華やかなローズの芳香を楽しめる一品です。



・マンゴープリンアラモード 1,200円 ★新作

米粉を加えたスポンジ生地にトロピカルフルーツでつくるエキゾチックシロップを染み込ませ、その上にプリンと生クリーム、スライスしたフレッシュマンゴーをたっぷりと盛り付けました。卵のkokがやさしく広がるやや硬めのプリンに、甘さ控えめの生クリームとマンゴーの濃厚な甘みが重なります。トロピカルな香りが広がる、夏限定のプリンアラモードです。



・シャインマスカットベリーヌ 1,200円 ★リニューアル

フレッシュなシャインマスカットに、ノンアルコールのシャルドネスパークリングワインのゼリーを合わせた夏の定番ベリーヌです。トップにはシャインマスカットをお花のように飾り、グラスの中にはバニラムースとシャインマスカットの果肉をゼリーとともに閉じ込めました。今年はムースに最高級とされるタヒチ産バニラをつかい、よりエレガントな味わいへとリニューアル。ゼリーの芳醇な香りとバニラの余韻とともに、旬のシャインマスカットの味わいをご堪能ください。



・メロン ハチみつレモンゼリー 杏仁ムース 1,200円 ★リニューアル

グラスに杏仁ムース、赤肉と青肉のメロンボール、はちみつレモンゼリーを重ねました。トップにはシュー生地でかたどったハチの巣とミツバチを飾った、可愛いグラススイーツです。2色のメロンの芳醇な甘みとミルクィなムース、はちみつレモンのすっきりとした酸味が広がる、夏にぴったりの軽やかな味わいをお楽しみいただけます。



・マンゴープリン 1,200円 ★リニューアル

なめらかな食感のマンゴープリンに、ココナッツジュレとパッションフルーツやマンゴーなどのトロピカルフルーツでつくる甘酸っぱいエキゾチックソースを合わせた、南国感あふれるベリーヌです。今年は、スライスしたフレッシュマンゴーを花びらのように折り重ね、見た目もより一層華やかに仕上げました。トロピカルフルーツの濃厚な甘みと爽やかな酸味が広がる、バランスのとれた味わいの一品です。



・プリンアラモード 1,200円

ご好評をいただいている「プリンアラモード」が、この夏も登場いたします。自家製のベリーシロップをたっぷりと染み込ませるホテルオリジナルのストロベリーショートケーキをベースに、卵の風味とカラメルソースのほろ苦さが広がる少し硬めのプリンと生クリーム、さくらんぼ、メロン、マンゴーなどを彩り豊かに盛り付けます。レトロで可愛いプリンアラモードをお楽しみください。



◆通常よりさらに上質な食材でつくるプレミアム ショートケーキシリーズ

最高級タヒチ産バニラビーンズやジャージー乳を使用した生クリームなど、厳選食材で仕上げる「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズ。食材の魅力を最大限に引き出し、ワンランク上の味わいへと昇華させたケーキです。今夏は、マンゴー、ピーチ、ミックスベリー の3種類をご用意。カラフルな羽根チョコレートをまとうせ、旬のフルーツの美味しさを存分に活かしたプレミアムケーキが、夏の特別なひとときを華やかに演出します。



販売期間：2026年6月16日(火)～9月15日(火)

※フルーツの入荷状況に合わせて順次販売いたします。それぞれのケーキの販売期間は異なります。

販売時間：10:00～20:00

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

商品名 / 価格(税込)：

・グランド プレミアム ショートケーキ ミックスベリー 2,200 円 ★新作

ひと口ごとに広がる、いちご、ラズベリー、ブルーベリーの甘酸っぱさが魅力のケーキ。3種のベリーの果肉をふんだんにつかい、なめらかなブリュレとコクのあるクリームを合わせることで、軽やかさの中にもしっかりとした満足感が感じられる一品です。深みのある赤色の羽根チョコレートをまとわせた、大人のプレミアムケーキをお楽しみください。



・グランド プレミアム ショートケーキ マンゴー 2,200 円

完熟マンゴーにパッションフルーツを添え、黄色の羽根チョコレートで華やかに仕上げるプレミアムケーキです。やわらかく濃厚な甘さのマンゴーに、ジャージー乳のコク深い生クリームとタヒチ産バニラが香るクレームブリュレを重ねた、奥行きのある味わいをご堪能ください。



・グランド プレミアム ショートケーキ ピーチ 2,200 円

旬を迎える桃のみずみずしい果肉感を楽しめる一品。しっとりとしたスポンジで、タヒチ産バニラのブリュレと軽やかな生クリーム、スライスした桃をサンドし、トップには大きくカットした桃を飾ります。ジューシーな桃の味わいを堪能できる上品な甘さのプレミアムケーキは、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。



◆季節のフルーツをいかした手土産にも最適なスイーツアソートボックス

ひと口サイズのプティフルを詰め合わせた人気の「ピッコロガット」シリーズ。今年は、ブルーベリーやグレープフルーツなどを使用した夏らしい爽やかな味わいの生菓子詰め合わせと、パイナップルやココナッツなどをサクサクのクッキーやパイに合わせた焼き菓子詰め合わせの2種類をご用意いたします。また、シャインマスカット、ミックスベリー、マンゴー、ピーチをつかった4種類のショートケーキのアソートが登場いたします。それぞれのフルーツの味わいを食べ比べでお楽しみください。



販売期間：2026年6月16日(火)～9月15日(火)

販売時間：10:00～20:00

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

商品名 / 価格(税込)：

・サマー ピッコロガット 2,700円 ★新作

※写真手前左上から時計回り

・マンゴーバスケット

サクサク食感のワッフル生地、カスタードクリームや、ダイス状にカットしたマンゴー、ライムのマリネを詰めました。仕上げにライチリキュールを利かせた角切りゼリーを散りばめ、夏らしい香りと輝きを添えた一品。

・パンブルムース

ふんわりと軽やかなココナッツ生地、白とピンクのグレープフルーツのムースを交互に重ね、両側を薄いホワイトチョコレートでサンドします。2色のグレープフルーツの爽やかな酸味をお楽しみください。

・メロンソーダ ムース

メロンソーダをイメージした、レトロで可愛い見た目の小菓子。グリーンホワイトチョコレートに、角切りメロンとメロンムースを詰め、ホイップクリームを重ねました。仕上げに渦巻き模様のストローとさくらんぼに見立てたチョコレートを飾った、遊び心あふれる一品です。

・ピニャコラーダ

黄色のホワイトチョコレートでコーティングしたココナッツムースに、パイナップルを入れたぷるんとした食感のジュレを重ねました。トロピカルカクテル「ピニャコラーダ」を思わせる、ラム酒をきかせた南国感あふれる味わいのスイーツです。

・ブルーベリームース

淡い青色のホワイトチョコレートのカップに、ブルーベリーのジュレとレアチーズムースを重ね、フレッシュブルーベリーとホイップクリームをのせました。ミントと銀箔を添え、見た目も涼やかなムースです。



・サマー ピッコロトルティ 2,700 円 ★新作

※写真手前左上から時計回り

・パイナップルパイ

すりおろした生姜とアニスパウダーをまぶしてバターソテーした角切りのパイナップルを、サクサクのボローバンに詰めます。パイナップルの甘みとスパイシーな風味が重なり、エキゾチックで奥行きのある味わいです。

・ハイビスカスケーキ

アーモンド生地と、ラズベリーガナッシュ、ハイビスカスのバタークリームを何層にも重ね、まわりを淡いピンクのフォンダンでコーティングしました。一層ごとに異なる味わいが楽しめる、甘酸っぱさと爽やかな香りが夏を感じさせる一品です。

・ココナッツチョコレート

ココナッツサブレの上にのせたチョコレートカップを、ココナッツに見立てた一品。細かく削ったココナッツをたっぷり混ぜ込んだミルクチョコレートの器の中には、サクサクとしたココナッツクッキーを入れ、ココナッツクリームを絞ります。甘く濃厚なココナッツの香りと味わいをお楽しみください。

・レモンケーキ

サブレの上に、レモン型にかたどったレモンのパウンドケーキをのせました。レモンイエローのフォンダンでコーティングし、葉っぱ型のチョコレートを添えた、まるで本物のレモンのような見た目のレモンケーキです。

・ピーチ タルトタタン

サクサクとしたパータフィロにカスタードのフランと煮込んだピーチを重ね、アプリコットジャムを塗って艶やかに仕上げました。仕上げに金箔をのせた、味わいも見た目も上品な小菓子です。

・アソートショートケーキ 4個セット 2,500 円 ★リニューアル

※写真左から

・シャインマスカット

みずみずしい大粒のシャインマスカットを使用したショートケーキ。しっとり焼き上げたスポンジにはエディブルフラワーシロップを染み込ませ、芳醇で華やかな味わいに仕上げます。

・ミックスベリー

アソートショートケーキに今年新登場するのが、ミックスベリー。いちご、ラズベリー、ブルーベリーの甘酸っぱさと、スポンジに染み込ませたベリーシロップの風味、生クリームのコクが調和するバランスのとれた味わいのショートケーキです。



・マンゴー

ライチリキュールシロップを染み込ませたスポンジでフレッシュマンゴーをサンド。甘さ控えめの軽やかな生クリームが、濃厚な甘みととろけるような食感のマンゴーを引き立てます。

・ピーチ

ジューシーな果実感が魅力のピーチを主役にしたショートケーキです。ピーチリキュールシロップを染み込ませたスポンジと、甘さ控えめでコクのある生クリームが、桃のやさしい甘さを引き立てます。

◆サマー アイシングクッキー 4枚セット 2,500円

季節の手土産として、大人からお子さままで幅広くご好評いただいているアイシングクッキー。今シーズンは、ヨーヨーや金魚すくいの中着など夏祭りの定番アイテムに加え、ハイビスカスやメロンソーダなど夏らしいモチーフを、パティシエが1枚1枚手作業で描きます。焼き上げから仕上げまで、すべてハンドメイドで丁寧に仕上げるひとロサイズのクッキーです。



販売期間：2026年6月16日(火)～9月15日(火)

販売時間：10:00～20:00

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

◆サマー マカロンアソート 3個 2,200円 / 6個 4,400円

塩バニラ、パッション、ストロベリー の 3 つのフレーバーでご用意する、かわいらしいデザインが手土産にもおすすめのマカロン。イルカや花火、ビーチ、ひまわりなど、夏を感じさせるモチーフをひとつひとつ手作業で描きます。それぞれのフレーバーに合わせた彩りとデザインのマカロンをお楽しみください。



販売期間：2026年6月16日(火)～9月15日(火)

販売時間：10:00～20:00

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

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



ペストリー料理長 泉水佑太のコメント

旬のフルーツが持つみずみずしさと食材本来の味を最大限に引き出すことにこだわりました。サマーフルーツを主役に、さっぱりとしながらも満足感のある味わいで、かわいらしい見た目のスイーツに仕上げています。手土産や自分へのご褒美など、さまざまな用途でご利用いただける豊富なバリエーションをご用意いたしました。



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。