

グランド ハイアット 東京

和栗やかぼちゃ、イチジクなど秋の味覚が勢揃い 美食の秋を彩る「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」

マロンショートケーキと和栗のモンブラン、2つの魅力を一度に楽しめる新作ケーキが登場
手土産にも最適な4種類のモンブラン食べ比べセットや秋の小菓子アソートボックスも

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)は、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、栗やかぼちゃ、イチジク、きのこなど、秋が旬の食材をふんだんにつかったスイーツとブレッドを、2026 年 9 月 16 日(水)より順次販売いたします。



今年は、新作 4 種類を含む全 7 種類のスイーツに加え、3 種類の新作ブレッドをご用意いたします。

新作のひとつ「モンブランケーキ」は、熊本県産の栗を贅沢に使用した華やかなホールケーキです。自家製のコンポートした和栗をサンドしたマロンショートケーキに、和栗本来の上品な甘みを引き出したモンブランを花のようにあしらひ、ショートケーキとモンブラン、それぞれの魅力を一度にご堪能いただける新感覚のケーキに仕上げます。さらに、熊本県産やイタリア産、フランス産など産地の異なる栗をつかった4種類のモンブランの食べ比べをお楽しみいただける「アソート モンテビアンコ」が装いも新たに登場。また、毎シーズンご好評をいただいている「ピッコロ」シリーズでは、りんごやかぼちゃ、イチジクなど秋の味覚を取り入れた焼き菓子と生菓子、それぞれのアソートをご用意いたします。ひとくちサイズながら食材の個性を活かした彩り豊かなアソートボックスは、季節の手土産やギフトにも最適です。そのほか、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など、厳選食材でつくる「グランド プレミアム ショートケーキ」シリーズからは、「抹茶マロン」と「洋梨キャラメル」の2種類を今年もラインナップいたします。

さらにベーカリーでは、かぼちゃの甘みとスパイスのバランスが絶妙なエッグタルトや、さつまいもとゴルゴンゾーラの風味が調和するサワーブレッド、きのこの旨みとチーズのコクが広がるデニッシュなど、実りの秋を感じるブレッドが揃います。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を誇るシェフが率いるペストリーチームが手がけるスイーツと、ホテル内のベーカリーで丁寧に焼き上げるブレッドとともに実り豊かな秋の味覚をご堪能ください。

提供期間：2026年9月16日(水)～11月30日(月)

※食材の入荷状況に合わせて順次販売いたします。詳細は公式 Web サイトをご覧ください。

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/autumn-sweets/>

商品名 / 価格(税込)：

● **モンブランケーキ(約 15cm) 12,000 円 ★新作**

熊本県産の栗を贅沢に用いたモンブランケーキをご用意いたします。ケーキのベースとなるのは、自家製の和栗のコンポートと生クリームを、ラム酒をほのかに染み込ませたスポンジ生地でサンドするマロンショートケーキ。トップには、そぼろ状にした和栗をたっぷりとあしらいます。さらに、リーフ型のモンブランを花びらのように 5 つ並べ、まるで花が咲いたような華やかな佇まいに仕上げます。マロンショートケーキとモンブラン、2 つの魅力を一度に味わえる新感覚のケーキは、手土産やお祝いにもふさわしい逸品です。



● **アソート モンテビアンコ 2,800 円 ★リニューアル**

小ぶりなモンテビアンコ(モンブラン)4 種類の詰め合わせを、今年は装いも新たにをご用意いたします。産地や品種が異なる栗それぞれの個性や風味を食べ比べながらお楽しみいただける、手土産やギフトにもおすすめのボックスです。



<画像左から>

● **モンテビアンコ イタリアーノ**

イタリア産栗の濃厚で力強い甘みを活かした一品。イタリア産の栗は和栗に比べ水分が少なく、そのきめ細やかな質感を活かした、濃密かつクリーミーな口どけのマロンクリームに仕上げます。

● **モンテビアンコ ジャボネーゼ**

熊本県産の和栗のやさしい甘みに渋皮の深みが重なった、栗本来の魅力をご堪能いただける一品です。

● **モンテビアンコ フランシア**

華やかな芳香が特徴のフランス産栗の個性を丁寧に引き出します。繊細でなめらかな口当たりのモンブランクリームをお楽しみください。

● **モンテビアンコ フレスコ**

熊本県産の栗を生栗から丁寧に仕込むことで、和栗の上品な甘みとほくほくとした味わいをお楽しみいただけます。くちなしで色づけした鮮やかな黄色が目を引く「フィオレンティーナ ペストリーブティック」で毎年ご好評をいただいている秋の定番モンブランです。

● オータム ピッコロ ガット 2,800 円 ★新作

りんごやかぼちゃなど、実りの秋をご堪能いただけるひとロサイズ
の生菓子 5 種詰め合わせです。

＜画像左から＞

・バスケット タタン

チョコレートのバスケットにカスタードクリームを敷き詰め、甘く煮詰
めたりんごのコンポートを重ねます。りんごをかたどった見た目にも愛
らしい一品です。

・シュークリーム シャンピニオン

ヘーゼルナッツクリームと生クリームをシュー生地にはじき、砕いた
ピスタチオとヘーゼルナッツをまわせます。水玉模様のチョコレート
をかぶせ、シャンピニオン(フランス語で「きのこ」)に見立てます。

・フィオレンティーナ

ベルガモットが華やかに香るアールグレイムースに、桑の実の
ジュレを忍ばせます。果実の甘酸っぱさが紅茶の豊かな香りを引き
立てる上品な味わいをご堪能いただけます。

・クルミ ムース

クルミのムースをタルト生地に重ね、チョコレートのグラサージュで
コーティングします。香ばしくなめらかなクルミのムースとサクサクとし
たタルトの食感をお楽しみください。

・パンプキン バスクチーズケーキ

外は香ばしく、中はとろっとした食感が魅力のバスクチーズケーキ
に旬のかぼちゃを合わせます。トップにあしらったシナモンの香りと
かぼちゃのやさしい甘み、チーズの濃厚な風味が調和したチーズケ
ーキです。



● オータム ピッコロ トルティ 2,800 円 ★新作

フランスのクラシックな焼き菓子や、イチジク、りんご、ナッツなど
秋の味覚をふんだんににつかったひとロサイズの焼き菓子 5 種詰め合
わせです。

＜画像左から＞

・ボンヌ

カスタードクリームとシュー生地を合わせたクリームを、パイ生地に
詰めて焼き上げる、パリ発祥の伝統菓子。トップにラズベリージャムと
粉砂糖を格子状にあしらひ、クラシカルなスタイルに仕上げます。

・フィグ ショコラ

濃厚なチョコレート生地に、イチジクの果肉を合わせたアーモンド
クリームを重ね、セミドライイチジク入りのバタークリームとピスタチオ
をあしらいます。イチジクの上品な香りとチョコレートやクリームの濃厚
な風味が調和する一品です。

・パンプキンタルト

かぼちゃを練り込んだタルト生地に、かぼちゃと卵でつくる濃厚な
クリームを絞り、落ち葉をかたどったシュー生地を飾ります。かぼちゃ
本来の風味を存分に感じられる、見た目にも秋らしいタルトです。

・アップルパイ

サクサクのパイ生地に甘酸っぱいりんごのキャラメルを重ねます。
艶やかなキャラメルに花型の飴細工を添える、愛らしい小菓子です。



・ムラング ノアゼット

ヘーゼルナッツを合わせて焼き上げるメレンゲで、ヘーゼルナッツ入りのバタークリームをサンドします。ほろりとほどける軽やかな口どけと、ナッツの豊かな風味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

最高級とされるタヒチ産の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。秋限定フレーバーとして、抹茶と栗の豊かな風味を楽しめる「抹茶マロン」と、洋梨とキャラメルが織りなす上品な味わいの「洋梨キャラメル」の2種類をご用意いたします。

・ グランド プレミアム ショートケーキ 抹茶マロン(約 9cm) 2,200 円

香り高い宇治抹茶のクリームと和栗を贅沢につかったマロンクリームを、ジャージー乳の生クリームとタヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレに重ねます。仕上げに自家製の大粒マロンコンポートをトッピング。栗のほくほくとした味わいと、抹茶の豊かな香りが織りなすハーモニーをお楽しみいただけます。



・ グランド プレミアム ショートケーキ 洋梨キャラメル(約 9cm) 2,200 円

みずみずしく濃密な甘みの洋梨を、最高級タヒチ産バニラビーンズをつかったクレームブリュレと、しっとりとしたスポンジ生地でサンドします。トップには、ジャージー乳の生クリームをつかったキャラメルクリームを絞ります。ほろ苦いキャラメルが洋梨の芳醇な甘みを引き立てる大人の味わいです。



● パンプキンタルト(約 8cm) 750 円

毎年ご好評をいただいているパンプキンタルトを今年もご用意いたします。北海道産かぼちゃのパンプキンペーストに、クリームチーズとミルクジャムを合わせたクリームを重ね、パンプキンペーストをたっぷりと絞ります。北海道産かぼちゃならではの濃厚な甘みと、なめらかな口どけをお楽しみいただけます。



ペストリー料理長 泉水 佑太(せんすい ゆうた)のコメント

実り豊かな秋を感じていただけるよう、栗や洋梨、かぼちゃなど旬の食材を主役に、多彩なラインナップをご用意いたしました。見た目の華やかさだけでなく、一口ごとに広がる香りや食感の重なりにもこだわっています。ご自宅でのティータイムから、大切な方へのギフトまで、さまざまなシーンでお選びいただければ嬉しく思います。



● パンプキン エッグタルト 320 円 ★新作

かぼちゃのやさしい甘みとスパイスのバランスが絶妙なエッグタルトが新登場いたします。カスタードクリームとパンプキンペーストを合わせた濃厚なパンプキンクリームを、タルト生地につぶりと絞って焼き上げます。クリームには、角切りにしたかぼちゃとナツメグを合わせ、食感と香りのアクセントを加えました。トップのシナモンパウダーがかぼちゃの風味をより一層引き立てます。



● さつまいもとゴルゴンゾーラのサワーブレッド 460 円 ★新作

黒ゴマを練り込んだ生地で、さつまいもの甘露煮とゴルゴンゾーラを包み、仕上げにはちみつをかけて焼き上げます。さつまいもの甘みとゴルゴンゾーラの独特の風味に、サワーブレッド生地ならではの酸味加わり、複雑で奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。ワインにもよく合う秋らしいコク深い味わいです。



● きのこグラタン デニッシュ 440 円 ★新作

3 種類のきのこの味わいを詰め込んだ新作デニッシュです。舞茸、シメジ、エリンギをベシャメルソースと合わせたグラタンを、クロワッサン生地に敷き詰め、ナチュラルチーズとブラックペッパーをアクセントに香ばしく焼き上げます。きのこの旨みとチーズのコクが広がる、秋ならではの濃厚な味わいをお楽しみください。



ベーカリー料理長 橋本 和彦(はしもと かずひこ) コメント

かぼちゃの自然な甘み、さつまいもの豊かな風味、きのこの旨みなど、それぞれの個性を異なる製法や生地と組み合わせ、一つひとつ丁寧に焼き上げます。朝食やランチにはもちろん、ご自宅でワインを片手に過ごすくつろぎのひとつにも寄り添う、秋ならではの味わいをお届けします。



グランドハイアット東京「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」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. 「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」はいつ販売されますか？

A. 2026 年 9 月 16 日(水)から 11 月 30 日(月)までの期間で販売いたします。食材の入荷状況に合わせて順次販売となります。

Q. 「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」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. 「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」のラインナップを教えてください。

A. 新作 4 種類を含む全 7 種類のスイーツと、新作 3 種類のブレッドをご用意いたします。栗やかぼちゃ、イチジク、きのこなど、秋が旬の食材をふんだんに使ったラインナップです。

Q. 今回のコレクションの特徴を教えてください。

A. 熊本県産やイタリア産、フランス産など産地の異なる栗を使い分けたモンブラン、北海道産かぼちゃを使ったタルトやチーズケーキなど、秋の食材ひとつひとつの個性を生かしている点が特徴です。スイーツだけでなくブレッドでも、かぼちゃやさつまいも、きのこといった秋の味覚を楽しめる点も、本コレクションならではのポイントです。

Q. 「モンブランケーキ」とはどのようなケーキですか？

A. 熊本県産の栗を贅沢に使用したホールケーキ(約 15cm・12,000 円)です。自家製の和栗のコンポートと生クリームをラム酒を染み込ませたスポンジ生地でサンドしたマロンショートケーキに、リーフ型のモンブランを花びらのように 5 つあしらっています。マロンショートケーキとモンブラン、2 つの魅力を一度に味わえる新作です。

Q. 「アソート モンテビアンコ」とはどのような商品ですか？

A. 熊本県産・イタリア産・フランス産など、産地の異なる栗を使用した 4 種類のミニモンブランの詰め合わせ(2,800 円)です。産地や品種ごとの風味の違いを食べ比べていただける、今回装いを新たにしたりリニューアル商品です。

Q. 「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」ではどのようなブレッドが登場しますか？

A. かぼちゃの甘みとスパイスが調和した「パンプキン エッグタルト」(320 円)、さつまいもとゴルゴンゾーラを合わせた「さつまいもとゴルゴンゾーラのサワーブレッド」(460 円)、きのこチーズを組み合わせた「きのこグラタン デニッシュ」(440 円)など、秋の食材を生かした新作ブレッドをご用意いたします。

Q. 「オータム スイーツ&ブレッド セレクション」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。実り豊かな秋の味覚が、日々のひとときを彩ります。

フィオレンティーナ ペストリーブティックについて

グランド ハイアット 東京 1 階に位置するイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」に併設するペストリーブティックでは、オリジナルを中心に 30 種類におよぶケーキやタルト、焼きたてのパンなどを取り揃えております。世界の製菓大会にて優勝・受賞を果たしたパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによる、アートのように美しいスイーツの数々をお楽しみください。



グランド ハイアット 東京について

グランド ハイアット 東京は、文化が交差する国際色豊かな街、東京・六本木の国際的文化都心「六本木ヒルズ」に位置するライフスタイル デスティネーションホテルです。2003 年の開業以来、「Forbes Travel Guide」や「Travel + Leisure」をはじめとする世界的な旅行メディアから高い評価を受けています。館内には、387 室のゲストルーム、10 のレストラン・バー、総面積 2,800 m²を誇る 16 の宴会場に加え、静寂に包まれた「Nagomi スパ アンド フィットネス」を備えています。印象的なデザインと、温かく心配りの行き届いたサービスを通じて、日本での滞在をより豊かで記憶に残る体験へと導きます。詳細は 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。