

グランド ハイアット 東京

**和栗モンブランやシャインマスカット ショートケーキなど
秋の味覚を堪能する「オータム アフタヌーンティー」が初登場
スイーツが 10 月限定でハロウィン バージョンに**

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、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」にて、秋の味覚を詰め込んだアフタヌーンティーを、2026 年 9 月 1 日(火)から 11 月 30 日(月)までご提供いたします。



「オータム アフタヌーンティー」



「ハロウィン アフタヌーンティー」

今夏よりご提供を開始した「フィオレンティーナ」のアフタヌーンティーとして、初めて迎える秋のシーズンには、和栗やシャインマスカットなどを取り入れた「オータム アフタヌーンティー」をご用意いたします。

熊本県産の和栗を使用し、栗本来のやさしい甘みを引き出したモンブランをはじめ、みずみずしいシャインマスカットを贅沢にサンドしたショートケーキ、洋梨とキャラメルが織りなす上品な味わいのムースなど、実り豊かな秋を感じていただけるスイーツが揃います。

セイボリーでは、トリュフを添えたきのこのイタリアンオムレツや、イチジクとゴルゴンゾーラ、生ハムを合わせたイタリア風オープンサンド、栗のライスロケなど、秋の食材とイタリア料理のエッセンスを取り入れたメニューをご堪能いただけます。

また、スコーンの代わりに、イタリアで親しまれている伝統ブレッド「パンドーロ」をご提供。卵とバター豊かなコクが広がるプレーンと、角切りの栗を練り込んだ秋限定のマロン、2 種類のパンドーロをマスカルポーネチーズや洋梨ジャムとあわせてお楽しみください。

さらに、10 月は、ハロウィンに合わせて特別バージョンのスイーツをご用意いたします。モンスターをイメージしたパンプキンモンブラン シュークリームや、おばけモチーフのレアチーズケーキ、コウモリ型のチョコレートをあしらった紫芋ロールケーキなど、遊び心あふれる愛らしいスイーツがハロウィンシーズンのティータイムに彩りを添えます。

やわらかな秋風を感じられる季節には、開放的なテラス席にて、都会にしながらイタリアのリゾート地にいるような心地よいひとときもお楽しみいただけます。秋の味覚とイタリア料理の魅力を織り交ぜた「フィオレンティーナ」ならではのアフタヌーンティーとともに、季節の移ろいを感じながら優雅な午後をお過ごしください。

● オータム アフタヌーンティー

提供期間：2026年9月1日(火)～9月30日(水)／11月1日(日)～11月30日(月)

提供時間：15:00～17:00 ※2時間制

価格(税込・サービス料15%別)6,600円／スパークリングワイン1杯付 8,580円

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

スイーツ

- パンプキンプリン
- 紫芋ロールケーキ
- 洋梨とキャラメルのムース
- シャインマスカット ショートケーキ
- モンテビアンコ ジャボネーゼ



セイボリー

- 秋ナスのカポナータ モッツアレラチーズのタルトレット
- きのこのフリッタータ トリュフ添え
- サーモンマリネとかぼちゃのミニクロワッサン
- 栗のアランチャーニ
- イチジク ゴルゴンゾーラ 生ハムのクロスティーニ



パンドーロ

- マロン パンドーロ
- プレーン パンドーロ
- マスカルポーネチーズ、洋梨ジャム



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)などを、フリーフローでお楽しみいただけます。

● ハロウィン アフタヌーンティー

提供期間：2026年10月1日(木)～10月31日(土)

提供時間：15:00～17:00 ※2時間制

価格(税込・サービス料15%別)6,600円／スパークリングワイン1杯付 8,580円

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

スイーツ

- コーヒー&バニラ 目玉ムース
- 紫芋ロールケーキ
- モンスター パンプキンモンブラン シュークリーム
- おばけ レアチーズケーキ
- フィンガー クッキー

セイボリー

- 秋ナスのカポナータ モッツアレラチーズのタルトレット
- きのこのフリッタータ トリュフ添え
- サーモンマリネとかぼちゃのミニクロワッサン
- 栗のアランチャーニ
- イチジク ゴルゴンゾーラ 生ハムのクロスティーニ



パンドーロ

- マロン パンドーロ
- プレーン パンドーロ
- マスカルポーネチーズ、洋梨ジャム

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)などを、フリーフローでお楽しみいただけます。

フィオレンティーナ料理長 灰塚 陽輔(はいづか ようすけ)のコメント

スイーツとの調和はもちろん、イタリアンならではの魅力を感じていただけるようにセレクトを仕立てました。秋ナスやきのこ、栗、イチジクなど、秋の食材を主役に、イタリア料理のエッセンスを加えながら、素材の組み合わせや香り、食感のバランスも追及しました。



ペストリー料理長 泉水 佑太(せんすい ゆうた)のコメント

オータム アフタヌーンティーでは、栗や洋梨、かぼちゃ、シャインマスカットなど、秋の味覚の魅力の一つひとつのスイーツで表現しました。ハロウィン アフタヌーンティーでは、味わいはもちろん、思わず写真に収めたくくなるようなデザインにもこだわって考案したので、ぜひ写真も撮りながら秋のティータイムをお楽しみください。



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）



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㎡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。

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. グランド ハイアット 東京の「オータム アフタヌーンティー」はいつから提供されますか？

A. グランド ハイアット 東京 1 階の「フィオレンティーナ」にて、2026 年 9 月 1 日(火)から 9 月 30 日(水)、および 11 月 1 日(日)から 11 月 30 日(月)まで提供いたします。提供時間は 15:00～17:00 の 2 時間制です。

Q. グランド ハイアット 東京の「オータム アフタヌーンティー」の特徴を教えてください。

A. スイーツには、パンプキンプリン、紫芋ロールケーキ、洋梨とキャラメルのみース、シャインマスカット ショートケーキ、熊本県産の和栗を使用した「モンテビアンコ ジャポネーゼ」などをご用意しています。セイボリーには、トリュフを添えたきのこのフリッタータ、栗のアランチャーニ、秋ナスのカポナータ モッツァレラチーズのタルトレット、サーモンマリネとかぼちゃのミニクロワッサン、イチジク ゴルゴンゾーラ 生ハムのクロスティーニをご用意しています。秋が旬の食材をふんだんに使ったラインナップです。

Q. グランド ハイアット 東京の「ハロウィン アフタヌーンティー」はいつから提供されますか？

A. グランド ハイアット 東京 1 階の「フィオレンティーナ」にて、2026 年 10 月 1 日(木)から 10 月 31 日(土)まで提供いたします。提供時間は 15:00～17:00 の 2 時間制です。

Q. グランド ハイアット 東京の「ハロウィン アフタヌーンティー」の特徴を教えてください。

A. 10 月限定で、ハロウィンをテーマにした特別仕様のアフタヌーンティーをご用意します。味わいだけでなく、思わず写真を撮りたくなるような遊び心あふれるスイーツもお楽しみいただけます。

Q. グランド ハイアット 東京のアフタヌーンティーはどのようなシーンにおすすめですか？

A. 秋の味覚を楽しむティータイムはもちろん、ご家族やご友人とのお食事、自分へのご褒美など、季節を感じながらゆったりと過ごしたいシーンにおすすめです。