

グランド ハイアット 東京

チョコレートドームで覆ったハロウィンケーキや 丸ごと食べられるジャック オ ランタンなど“コワかわいい”スイーツが登場 「ハロウィンスイーツ&ブレッド セレクション」

紫芋とかぼちゃのモンスターロールケーキやモンスターシュークリームなどを詰め込んだ
おうちでのアフタヌーンティーにも最適なテイクアウト 2 段ボックスも



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、ジャック オ ランタンや魔女、ミイラなどをモチーフにした少し不気味でかわいらしい「ハロウィン スイーツ&ブレッド」を、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2026 年 10 月 1 日（木）～ 10 月 31 日（土）の期間限定で販売いたします。さらに、おうちアフタヌーンティーに最適な「ハロウィン アフタヌーンティー テイクアウト ボックス」も同期間に登場いたします。

今年のハロウィンシーズンは、シェフの遊び心と繊細な技が光る、9 種類の限定スイーツとブレッドをご用意。注目は、今年初登場となる、まるでハロウィンの世界へ迷い込んだかのようなデザインの「グランド プレミアム ハロウィンケーキ」です。おばけや魔女の帽子、かぼちゃをデザインしたチョコレートのドームを開けると、中からハロウィン限定のパンプキンケーキが現れる、驚きとワクワクを詰め込んだ一品です。さらに、ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を使用した大人の味わいのムースケーキをはじめ、毎年ご好評をいただいている、容器まで丸ごとお召し上がりいただける「ジャック オ ランタン」がラインナップ。その他には、魔女やおばけなどのハロウィンモチーフを表現したプティフル（小菓子）の詰め合わせ「ハロウィン ピッコログット」、ジャック オ ランタンやおばけを描いたマカロンなど、ハロウィンならではの“コワかわいい”スイーツが揃います。

さらに、ご自宅でのアフタヌーンティーやホームパーティーに最適な「ハロウィン アフタヌーンティー テイクアウト ボックス」が、今年も登場いたします。ボックスの上段には、モンスターのようなシュークリームやおばけマカロン、指の形をしたクッキー、かぼちゃと紫芋のロールケーキ、パンプキンプリンなどを詰め合わせます。下段には、ミイラをイメージしたブリオッシュやカレーパン、竹炭クランベリーとパンプキンの 2 種類のスコーンをご用意。ご家族やご友人と、賑やかなおうちハロウィンをお楽しみください。

ラグジュアリーホテルならではの上質な食材と繊細な技術で仕立てる、遊び心あふれるハロウィンスイーツとともに、このシーズンだけの心躍る特別なひとときをお過ごしください。

◆ハロウィン スイーツ&ブレッド

提供期間：2026年10月1日(木)～10月31日(土)

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/florentina-pastry/halloween-sweets/>

商品名／価格(税込)：

・グランド プレミアム ハロウィンケーキ 12,000 円(12cm) ★新作

おばけや魔女の帽子、かぼちゃをデザインしたホワイトチョコレートのドームを開けると、中からケーキがお目見えするユニークな新作が登場いたします。中のケーキは、通常より上質な食材を使用し、ワンランク上の味わいへと昇華させた「グランド プレミアム」シリーズの、ハロウィン限定パンプキンケーキ。香ばしいブリュレに仕上げた国産かぼちゃや、食感を楽しめる角切りかぼちゃを、ふんわりとしたスポンジでサンドしています。全体をコク深いジャージー乳の生クリームでやさしく包み込み、仕上げには濃厚なかぼちゃクリームを花が咲いたように贅沢に絞る、シェフの遊び心が詰まった一品です。

※3 日前 12 時までの事前予約制



・アントルメ ハロウィン 4,800 円(12cm) ★リニューアル

ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」をつかったチョコレートムースの中には、サクサク食感のクランブル、パンプキンクリーム、そしてコンポートしたかぼちゃに加えてチョコレートスポンジをレイヤー状に配置しています。今年は周囲にかぼちゃの種を飾り、食感の違いも楽しめる、多層的な味わいが魅力のチョコレートケーキです。



・グランド プレミアム パンプキン 2,200 円(9cm) ★リニューアル

最高級ともいわれるタヒチ産バニラビーンズを使用したブリュレをはじめ、通常よりさらに上質な食材を使用し、ワンランク上の味わいへと昇華させた「グランド プレミアム」シリーズのハロウィン限定商品です。やさしい甘さのパンプキンクリームと濃厚なパンプキンチョコレートクリームの間、コンポートしたかぼちゃのダイスを忍ばせ、かぼちゃ本来の豊かな風味と、ほくほくとした食感をお楽しみいただけるよう仕上げました。ケーキの周りを彩るチョコレートには、ジャック オ ランタンやおばけなどのハロウィンモチーフをデザインしています。今年は「Happy Halloween」のプレートやコウモリをトップに飾り、さらにハロウィン気分を盛り上げるデコレーションでご用意いたします。



・ジャック オ ランタン

キャット／フランケンシュタイン／スカル／パンプキン 各 4,000 円 ★リニューアル

ハロウィンモチーフのチョコレートやアイシングクッキー、2 種のマンディアンチョコレートを、チョコレートでつくる器に詰め合わせました。丸ごとお召し上がりいただける個性豊かなデザインのチョコレートは、見た目にも楽しいハロウィン限定のスイーツです。今年はスカルとキャットの帽子に星の模様が入り、装い新たに登場いたします。



・ハロウィン ピッコロガット 2,800 円 ★新作

ハロウィンモチーフのプティフール（小菓子）5 個セット

＜画像左から＞

イチジクマルキューズ：

まるで闇夜を思わせる漆黒が印象的なチョコレートケーキ。竹炭入りのチョコレートコーティングの中には、チョコレートスポンジと、赤ワインでコンポートしたイチジクのジャムを合わせた濃厚なガナッシュを重ねます。



おばけのココナッツジュレ：

おばけをモチーフにした愛らしいスイーツ。ぷるんとしたココナッツジュレでレアチーズムースを包み込み、柔らかな甘みと爽やかな酸味をお楽しみいただけます。

ピスタチオショコラ：

「Happy Halloween」のチョコレートプレート飾った、ハロウィン気分を盛り上げる一品。まろやかなショコラクリームと香り豊かなピスタチオムースを重ね、濃厚でありながら軽やかな口どけに仕上げます。

魔女のパンプキンバスク：

魔女をモチーフにしたパンプキン味のバスクチーズケーキ。国産かぼちゃを使用した濃厚なバスクチーズケーキに、ふんわりとした生クリームをトッピング。かぼちゃの優しい甘みが口に広がるバスクチーズケーキは、外側の香ばしくほろ苦い風味と、内側のとろりとした口どけのバランスが魅力です。

魔女鍋グリオットショコラ：

魔女の鍋をモチーフにした、ユーモアあふれるチョコレートケーキ。濃厚なチョコレートでつくる鍋の中に、ショコラ生地とグリオットチェリーのジュレを忍ばせます。目玉や骨を模したチョコレートが、ハロウィンならではのミステリアスな世界観を演出します。

・ハロウィン マカロン 3個入り 2,200円／6個入り 4,400円

ハロウィンを象徴するジャック オ ランタンやおばけ、スカルなどをモチーフにしたマカロンをアソートでご用意。ホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」、秋らしいかぼちゃや紫芋の3種のフレーバーをお楽しみいただけます。ペストリーチームが丁寧にひとつひとつ手作業で描く、ジャック オ ランタンやおばけのそれぞれ異なる表情もお楽しみください。



・ハロウィン アイシングクッキー 大1枚 2,500円／小4枚入りセット 2,500円

焼き上げからデコレーションまで1枚ずつハンドメイドでつくり上げる、ハロウィンモチーフのアイシングクッキーです。ジャック オ ランタンやゴースト、コウモリなどハロウィンの定番のデザインに加え、今年は黒猫やくもの巣など細やかなデザインが新登場。小サイズのアイシングクッキー4枚セットと、大サイズ1枚入りの2種類をご用意いたします。

※小サイズ4枚のデザインはランダムでの詰め合わせです。



・ハロウィン ロリポップ 3本セット 1,750円

ジャック オ ランタンやミイラなどのポップなハロウィンデザインが目を引くひとロサイズのスティック付きチョコレートです。思わず写真に収めたくなる可愛い3色のコントラストが映えるデザインをお楽しみください。



・かぼちゃあんぱん 300円

かぼちゃペーストを練り込んだ、しっとりと口どけの良い生地で、素材本来のやさしい甘みを引き出したかぼちゃ餡をたっぷりと包み込みます。愛らしいかぼちゃの形に焼き上げた、見た目にも季節感あふれる一品です。



◆ハロウィン アフタヌーンティー テイクアウトボックス

ハロウィンスイーツとホテルメイドブレッドを詰め込んだ“おうちハロウィン”を盛り上げる、毎年をご好評いただいているテイクアウトボックスが、今年も登場いたします。2段ボックスの上段には、チョコレートで目や手を表現したモンスター風のシュークリーム、愛くるしい表情のおばけマカロン、どこか不気味なフィンガーのクッキーなど、“コワかわいい”スイーツが並びます。あわせて、秋を感じるかぼちゃと紫芋をつかった2種のロールケーキ、なめらかな口当たりのパンプキンプリンもご用意しています。下段には、ミイラをイメージしたブリオッシュやカレーパンなどのブレッドに加え、アフタヌーンティーには欠かせないスコーンを詰め合わせます。スコーンは、竹炭クランベリーとパンプキンの2種のフレーバーでご用意いたします。

ご家族やご友人と一緒に、賑やかな“おうちハロウィン”のひとつときをお楽しみください。



メニュー名／価格（税込）：

ハロウィン アフタヌーンティー テイクアウト ボックス（2名様向け） 12,000 円 ★リニューアル

スイーツ

- パンプキン ロールケーキ
- 紫芋ロールケーキ
- モンスター マロンモンブラン シュークリーム
- モンスター 抹茶モンブラン シュークリーム
- パンプキン プリン
- 紅芋プリン
- フィンガー クッキー
- おばけマカロン
- ハロウィン ロリポップ
- マンディアン チョコレート

ホテルメイドブレッド

- マミー ブリオッシュ ソーセージ
- 竹炭ベーコンチーズロール
- チーズカレーパン

スコーン

- 竹炭クランベリースコーン、パンプキンスコーン、いちごジャム

◆予約期間：2026 年 9 月 1 日(火) ～ 10 月 28 日(水)12:00

※完全予約生産 数量限定 限定数に達した場合は予告なく予約終了いたします。

※お受け取り 3 日前の 12:00 までに要予約。

※お受け取り日の 3 日前より 100%のキャンセルチャージを頂戴いたします。

◆ 提供期間：2026 年 10 月 1 日(木)～ 10 月 31 日(土)

◆ お受け渡し時間：12:00～20:00

◆ お受け渡し場所：フィオレンティーナ ペストリーブティック店頭

◆ 予約方法：

- ・ 公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/halloween-afternoon-tea-box/>
- ・ 電話予約：フィオレンティーナ ペストリーブティック 03-4333-8713(受付時間:9:00～20:00)
- ・ 店頭予約：フィオレンティーナ ペストリーブティック（受付時間:9:00～20:00）

ペストリー料理長 泉水佑太のコメント

今年のハロウィンは、“味わうだけでなく、見て驚き、思わず誰かとシェアしたくなる体験”をテーマに商品を開発しました。中でも新作の『グランド プレミアム ハロウィンケーキ』は、ドームを開ける瞬間のワクワク感までお楽しみいただける、今年を象徴する一品です。また、ハロウィンならではの少しミステリアスで愛らしい世界観を、チョコレートやマカロン、ピッコロガットなど一つひとつのスイーツに表現しました。見た目の楽しさだけでなく、かぼちゃや紫芋など秋の味覚を活かし、ホテルならではの繊細な技術と上質な味わいにもこだわっています。ご家族やご友人とのホームパーティー、そして大切な方とのひとときを彩る商品をご用意いたしました。



ベーカリー料理長 橋本和彦のコメント

ハロウィンシーズンに合わせて、見た目にも可愛らしい「かぼちゃあんぱん」をご用意しました。生地にはかぼちゃペーストを練り込み、しっとりとした食感とやさしい口どけを追求しています。中には、かぼちゃ本来の自然な甘みを活かした餡をたっぷりと包み込みました。焼き上がりはハロウィン気分を盛り上げるかぼちゃの形に仕上げ、世代を問わずお楽しみいただける一品です。秋ならではの味わいと季節感を、ぜひご家族やご友人とのひとときにお楽しみください。



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おります。