

グランド ハイアット 東京

世界最高峰の製菓大会で受賞を果たしたケーキがクリスマスケーキとして初登場
開けるとベリーが現れる球体型“スノーマンケーキ”やトナカイモチーフのケーキも

グランド ハイアット 東京「クリスマスケーキ」10 月 1 日 (木)より予約を開始

シュトーレンやイタリア伝統の「パネトーネ」などのクリスマスブレッドも 11 月 7 日 (土)より販売

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、新作 4 種を含む全 9 種のクリスマスケーキの予約受付を、2026 年 10 月 1 日 (木)より開始いたします。また、シュトーレンなどのクリスマスブレッド 7 種を、2026 年 11 月 7 日 (日)から 12 月 25 日 (金)まで販売いたします。



パティシエにとって最高峰のコンクールとされる製菓の世界大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー (リヨン)」で 2005 年に高い評価を得た「潮騒」が、クリスマスケーキとして新登場いたします。チョコレートとコーヒーの芳醇なムースに、ヘーゼルナッツの香ばしさとジャワペッパー (黒胡椒) の凛とした香りを重ねる、大人のためのムースケーキです。また、毎年ご好評をいただいている球体型ケーキを、今年はスノーマンをモチーフにご用意。ホワイトチョコレートムースにローズラズベリージュレを合わせたムースケーキの上に、帽子やマフラーをデコレーションしたドーム状のチョコレート細工を重ねます。そっとドームを持ち上げると、中から鮮やかなベリーが現れ、まるでクリスマスプレゼントを開けるような心躍るひとときを演出します。さらに、愛らしいトナカイの表情が印象的なチョコレート キャラメルムースも新登場。ミルクチョコレートとキャラメルのリッチなムースに、オレンジやスパイスの風味が広がる奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。和のエッセンスを取り入れた新作「抹茶ブッシュ ド ノエル」は、香り高い宇治抹茶のムースに、甘酸っぱいストロベリージュレを合わせ、和洋が調和する洗練された味わいに仕上げます。クリスマスツリーやオーナメント型のチョコレート細工をあしらひ、ホリデーシーズンに華やかさを添えます。

クリスマスブレッドでは、「大納言&ほうじ茶」と「アプリコット&アールグレイ」の新作を含む、4種のシュトーレンがラインナップ。さらに、ラム酒に3か月以上漬けたレーズンと厳選したドライフルーツを使用する「パネトーネ」や、昨年ご好評をいただいたイタリア伝統のクリスマスブレッド「パンドーロ」も登場し、ホリデーシーズンの贈り物やホームパーティーの手土産にもおすすめのオリジナルボックス入りでご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けているペストリーチームが贈る華やかなクリスマスケーキと、ベーカリーチームが丁寧に焼き上げるクリスマスブレッドとともに、大切な人と過ごす心温まるホリデーシーズンをお楽しみください。

クリスマスケーキ

商品名 / 価格(税込):

● 「ショコラ カフェ ノワール」 限定 60 台 ★新作 12cm 12,000 円

パティシエ コンクールの最高峰とされる世界製菓大会「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー(リヨン)」で 2005 年に受賞を果たした「潮騒」が、クリスマスケーキとして初登場します。チョコレートとコーヒーのkok深いムースをベースに、ジャワペッパー(黒胡椒)の凛とした香りや、ヘーゼルナッツの香ばしさと食感をアクセントに添えた、大人のためのムースケーキです。上品な甘さの中にスパイスの奥行きを感じる洗練された味わいは、クリスマスを彩るシャンパンや赤ワインとの優雅なマリアージュをお楽しみいただけます。世界最高峰の舞台で評価された、独創性と技術が息づく逸品をご堪能ください。



● 「スノーマン ベリー&ホワイトチョコレートムース」 限定 60 台 ★新作 12cm 15,000 円

毎年ご好評をいただいている球体型のケーキを、今年はスノーマンをモチーフにご用意いたします。土台となるケーキは、華やかなローズの香りがふわりと広がるラズベリーのジュレを閉じ込めた、ホワイトチョコレートのムースケーキ。その上に帽子とマフラーをあしらったドーム状のチョコレート細工を重ねます。そっとドームを持ち上げると、中から鮮やかなベリーが現れ、まるでクリスマスプレゼントを開けるような心躍るひとときを演出します。ムースケーキ部分にもボタン型のチョコレートを施し、細部のデザインまでこだわりました。開ける瞬間の高揚感と洗練された味わいをお楽しみいただける、パティシエの遊び心が詰まったケーキです。



● 「レンナ チョコレート キャラメルムース」 限定 60 台 ★新作 12cm 12,000 円

愛らしいレンナ(イタリア語で「トナカイ」)の表情が印象的なチョコレートとキャラメルのムースが新登場。ムースの中に、オレンジクリームやヘーゼルナッツのプラリネ、シナモンやアニスなどのスパイスが香るスポンジを重ねます。チョコレートとキャラメルのkok深くリッチな味わいに、オレンジの爽やかさとヘーゼルナッツの香ばしさ、スパイスの風味が重なり合う、奥行きのある味わいに仕上げます。



● 「抹茶ブッシュド ノエル」 限定 40 台 ★新作 20cm 15,000 円

宇治抹茶ならではの豊かな香りと繊細な旨味が広がる、新作のブッシュド ノエルです。なめらかな宇治抹茶のムースに、甘酸っぱいストロベリージュレを合わせ、和洋が調和する上品な味わいに仕上げます。トップにはクリスマスツリーやオーナメント、ギフトボックス型のチョコレート細工を飾り、ホリデーシーズンの華やぎを添えます。抹茶の香りといちごの酸味が織りなすハーモニーをお楽しみください。



● 「サンタ ストロベリームース」 限定 60 台 12cm 12,000 円

昨年ご好評をいただいたサンタクロースがモチーフの鮮やかな赤色が目を引くストロベリームースケーキが今年も登場。香ばしいピスタチオクリームと甘酸っぱいストロベリージュレをストロベリームースで包み、表面を艶やかなチョコレートでコーティング。トップにはフレッシュないちご、ラズベリー、ブルーベリーをふんだんに飾り、サンタクロースの帽子や白いひげ、ベルトをかたどったチョコレートを添えます。



● 「フルーツタルト」

限定 30 台 15cm 14,000 円／18cm 17,000 円

濃厚な甘みのマンゴーと、甘酸っぱいベリーをふんだんに使用するフルーツタルトを今年もご用意いたします。サクサクとした食感のタルト生地の中に、オレンジジャムとピスタチオが香るアーモンドクリーム、さらに生クリームとバターをたっぷり加えたコクのあるカスタードクリームを重ねます。トップに贅沢に飾り付けた彩り豊かなフルーツがホリデーシーズンのテーブルを華やかに彩ります。



● 「ヘクセンハウス バニラ／チョコレート」 限定 各 5 台 45,000 円

クッキーで仕立てる、高さ約 30cm のお菓子の家「ヘクセンハウス」。やさしい味わいのバニラと、ほのかなスパイスがアクセントとなるチョコレートの 2 種を今年もご用意いたします。家の周囲には、雪だるまやクリスマスツリーに加え、プレゼントを抱えたトナカイや、煙突につかえてしまったサンタクロースなど、フレーバーごとに異なる愛らしいデコレーションをあしらいます。屋根に降り積もる雪やつらら、壁面の細かな造形まで丁寧に表現した、世界の製菓大会で優勝・受賞者を数多く輩出してきたペストリーチームの卓越した技術が際立つ、精巧なスイーツです。ホリデーシーズンの華やかなデコレーションとして飾って楽しんだ後は、そのままお召し上がりいただけます。



● 「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」

12cm 9,200 円／15cm 12,000 円／18cm 15,000 円

厳選した上質な食材をふんだんに使用し、ワンランク上の贅沢な味わいへと昇華させた“グランド プレミアム”シリーズのクリスマスケーキ。最高級とも言われるタヒチ産のブルボンバニラを贅沢につかったクレームブリュレ、厳選したみずみずしいいちごを、自家製ベリーシロップをたっぷり含ませた軽やかなスポンジでサンドします。繊細な羽根チョコレートをもとわせた華やかなケーキが、ホリデーシーズンを彩ります。



● 「グランド プレミアム シャンティショコラ」

12cm 9,200 円／15cm 12,000 円／18cm 15,000 円

毎年ご好評をいただいている“グランド プレミアム”シリーズのチョコレートケーキ。きめ細やかなチョコレートスポンジに、芳醇なブルボンバニラが香るクレームブリュレ、甘酸っぱいいちご、ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」をふんだんに使用した生クリームを重ねます。スポンジからクリーム、ケーキを彩るデコレーションに至るまでチョコレートを贅沢につかった、濃厚でリッチな味わいをお楽しみいただけます。チョコレート好きの方にぜひ味わっていただきたい、特別なクリスマスケーキです。



【クリスマスケーキ予約概要】

➤ 予約期間

2026 年 10 月 1 日 (木)～12 月 22 日 (火) 受け取り希望日 3 日前までに要予約

オンライン予約 URL:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry/christmas-cake/>

電話・店頭予約:

グランド ハイアット 東京 1 階「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)

➤ 受け渡し期間・場所

11:00～20:00

2026 年 12 月 1 日 (火)～12 月 18 日 (金) : フィオレンティーナ ペストリーブティック店頭

2026 年 12 月 19 日 (土)～12 月 25 日 (金): ホテル 1 階ロビー 特設カウンター

➤ お問い合わせ

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 03-4333-8713 (直通)

商品名	価格	サイズ	限定台数
ショコラ カフェ ノワール	12,000円	12cm	60台
スノーマン ベリー&ホワイトチョコレートムース	15,000円	12cm	60台
レンナ チョコレート キャラメルムース	12,000円	12cm	60台
抹茶 ブッシュ ド ノエル	15,000円	20cm	40台
サンタ ストロベリームース	12,000円	12cm	60台
ヘクセンハウス バニラ/チョコレート	45,000円	高さ約 30cm	各5台
フルーツタルト	14,000円	15cm	30台
	17,000円	18cm	
グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ	9,200円	12cm	300台
	12,000円	15cm	
	15,000円	18cm	
グランド プレミアム シャンティショコラ	9,200円	12cm	300台
	12,000円	15cm	
	15,000円	18cm	

ペストリー料理長 泉水 佑太(せんすい ゆうた)のコメント

「ショコラ カフェ ノワール」は、今年のラインナップの中でも特におすすめしたい一品です。世界の製菓大会で高い評価を得た「潮騒」の魅力を活かしながら、クリスマスらしい華やかさを添えて仕上げました。また、ホリデーシーズンならではの心躍る体験をお届けしたいと考え、クリスマスプレゼントを開けるような楽しさを味わっていただけるスノーマンのケーキや、愛らしいトナカイをモチーフにしたムースケーキを考案しました。ご家族やご友人、大切な方とともに、グランド ハイアット 東京のクリスマスケーキを囲むひとときが心に残る思い出となればうれしいです。



クリスマスブレッド

販売期間：2026年11月7日(土)～12月25日(金)

営業時間：9:00～20:00

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

● 大納言&ほうじ茶 シュトーレン ★新作

S サイズ(約 13cm×7cm) 2,500 円

M サイズ(約 20cm×6.5cm) 4,800 円

北海道産の大納言小豆と香ばしいほうじ茶で織りなす和のシュトーレンが新登場。生地には小豆とほうじ茶に加え、クルミ、ホワイトチョコレート、オレンジピール、シナモンを練り込み、和洋の味わいが絶妙なバランスで重なるシュトーレンに仕上げます。グラニュー糖ではなくブラウンシュガーを使用することで、まろやかでコクのある甘さが広がります。



● **アプリコット&アールグレイ シュトーレン ★新作**

S サイズ(約 13cm×7cm) 2,500 円

M サイズ(約 20cm×6.5cm) 4,800 円

昨年ご好評をいただいた紅茶香るシュトーレンを、今年はアプリコットを使用してご用意いたします。ドライアプリコットと、ラム酒に3ヶ月以上漬けた5種のドライフルーツ、ローストアーモンドやクルミを贅沢に練り込んだ生地、香り高いアールグレイの茶葉を加えます。アプリコットの甘酸っぱい果実味と紅茶の華やかな香りが調和した、ひと口ごとに豊かな風味が広がるシュトーレンです。



● **チョコレート&ナッツ シュトーレン(約 20cm×6.5cm) 4,900 円**

濃厚なチョコレートと香ばしいナッツが織りなすリッチな味わいのシュトーレン。5種の味わい豊かなドライフルーツに、チョコチップとローストアーモンドをたっぷり練り込んで焼き上げ、仕上げにヘーゼルナッツ入りのチョコレートで包み込みます。カカオの上品な香り、ナッツのザクザク感、そして果実の芳醇な風味が重なり合う、上質な逸品です。



● **シュトーレン**

S サイズ(約 13cm×7cm) 2,000 円

M サイズ(約 20cm×6.5cm) 3,800 円

バターをたっぷり抱き込んだ生地、ラム酒の風味をまとわせたオレンジ、レモン、クランベリー、2種類のレーズン、香ばしいクルミやアーモンドを練り込み、最後にシュガーパウダーをたっぷりまわらせて仕上げます。アドベント期間中に1日1切ずつ熟成させながら味わうのが魅力のシュトーレン。シュガーパウダーが日を迫るごとになじみ、変化する口当たりもお楽しみください。



● **パネトーネ**

S サイズ(約直径 9cm×高さ 12cm) 2,000 円

M サイズ (約直径13cm×高さ13cm) 3,900円

「パネトーネ」は、イタリア北部ミラノ発祥のクリスマスに食べられる特別なブレッドです。グランド ハイアット 東京では、ラム酒に3ヶ月以上じっくりと浸け込んだレーズンと、イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツ、バターを生地にたっぷり練り込んで焼き上げます。長期熟成ならではの果実の甘みと奥深い味わい、ふんわりと軽やかでほどけるような食感が魅力です。Mサイズはホリデーシーズンらしい華やかなオリジナルボックスでご用意。贈り物やホームパーティーの手土産にも最適です。



- チョコチップパネトーネ

S サイズ(約直径 9cm×高さ 12cm) 2,000 円

M サイズ(約直径 13cm×高さ 13cm) 3,900 円

パネトーネ生地にチョコチップをふんだんに加えて焼き上げます。ラム酒漬けレーズンや最高級ドライフルーツの芳醇な香りに、チョコレートの甘みを重ね、より奥行きのある味わいに仕上げます。Mサイズは贈り物にも最適な特製ギフトボックスに入れてご用意します。



- パンドーロ (約直径 13cm×高さ 13cm) 3,000 円

イタリア語で「黄金のパン」を意味するパンドーロは、卵とバターを贅沢に使用し、黄金色に焼き上げるイタリア伝統のクリスマスブレッドです。通常よりも多めの卵黄と、バニラビーンズを取り出すところから作り始める、自家製のバニラシュガーを加え、コク深く上品な甘さが広がるワンランク上のパンドーロに仕上げます。外はさっくり、中はきめ細かくしっとりとした食感をお楽しみいただけます。



ベーカリー料理長 橋本 和彦(はしもと かずひこ) コメント

今年はシュトーレンに和のエッセンスを取り入れたいと考え、「大納言&ほうじ茶」を考案しました。グラニュー糖ではなくブラウンシュガーを使用することで、まろやかでコクのある甘さに仕上げます。また、昨年ご好評をいただいた紅茶のシュトーレンは、今年はアプリコットを合わせました。アールグレイの華やかな香りにアプリコットの甘酸っぱさを重ねることで、昨年とは一味違う味わいをお楽しみいただけます。オリジナルのボックスに入れてご用意するパネトーネやパンドーロは、ホリデーシーズンの手土産やギフトとしてもおすすめです。



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「クリスマスケーキ&クリスマスブレッド」Q&A

Q. 「クリスマスケーキ」の予約はいつから、どこで受け付けますか？

A. 2026 年 10 月 1 日 (木) から 12 月 22 日 (火) まで、オンライン、電話、店頭にてご予約を承ります (受け取り希望日 3 日前までに要予約)。

Q. 今年のクリスマスケーキのラインナップを教えてください。

A. 新作 4 種を含む全 9 種類をご用意いたします。世界最高峰の製菓大会で受賞したケーキが初登場するほか、球体型の“スノーメンケーキ”やトナカイをモチーフにしたケーキなど、見た目にも華やかなラインナップです。

Q. クリスマスブレッドはいつ、どこで販売されますか？

A. 2026 年 11 月 7 日 (土) から 12 月 25 日 (金) まで、営業時間 9:00~20:00 で「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて販売いたします。

Q. クリスマスブレッドのラインナップを教えてください。

A. 「大納言&ほうじ茶」と「アプリコット&アールグレイ」の新作 2 種を含む 4 種類のシュトーレンに加え、ラム酒に 3 ヶ月以上漬け込んだドライフルーツを使用する「パネトーネ」、イタリア伝統のクリスマスブレッド「パンドーロ」などをご用意いたします。

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。