

グランド ハイアット 東京

「パネトーネ」をアレンジしたいちごのドルチェを楽しむ 「クリスマス アフタヌーンティー」が登場 トナカイなどクリスマスデコレーションのスイーツも

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、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」にて、クリスマス期間限定の「クリスマス アフタヌーンティー」を、2026 年 12 月 1 日（火）から 12 月 23 日（水）までご提供いたします。



イタリアで親しまれている「Merenda（メレンダ）」は、甘いものや軽食とともに、家族や友人との穏やかな時間を楽しむ食文化です。フィオレンティーナでは、そんなイタリアらしい午後の過ごし方に着想を得たアフタヌーンティーに、ホリデーシーズンならではの華やかなエッセンスを添えたメニューをご用意いたします。

スイーツには、エスプレッソを効かせたティラミスや和栗のやさしい甘みが広がるモンブラン、甘酸っぱいいちごを添えたパンナコッタなど、イタリアらしいドルチェが登場。トナカイやジンジャーマンクッキー型のチョコレート細工を添えてホリデーシーズンならではの高揚感を演出します。さらに、併設する「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて毎冬ご好評をいただいている「クレーマ パネトーネ ストロベリー」を、アフタヌーンティー向けにミニサイズでご用意。イタリアのクリスマスに欠かすことのできない伝統ブレッド「パネトーネ」の生地、ヘーゼルナッツクリームをかけ、外は香ばしく、中はふんわりと焼き上げます。生地の間にはカスタードクリームや生クリーム、いちごをたっぷりとサンドし、この季節ならではの贅沢な味わいをお届けします。

セイボリーには、自家製サルシッチャとトマトを挟んだパニーニや、パンチェッタの旨味が広がるイタリア風オムレツなどイタリアの食文化を感じるメニューが登場いたします。そのほか、ゴルゴンゾーラチーズとリンゴ、クルミを合わせたブルスケッタや、じっくりと煮込んだ牛ホホ肉のタルトレットなどもご用意し、冬らしいリッチな味わいに仕上げます。

また、本アフタヌーンティーでは、定番のスコーンに代わり、イタリアの伝統的なブレッド「パンドーロ」をご提供。卵とバターをふんだんに混ぜ込んだ黄金色のふんわりとした生地が特徴のパンドーロは、イタリアのクリスマスに親しまれている発酵菓子のひとつです。プレーンに加え、イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツ

を練り込んだ2種類をご用意いたします。マスカルポーネチーズやオーガニック ラズベリージャムとともに豊かな風味をご堪能いただけます。

イタリアらしいドルチェや軽食を味わいながら、まるでイタリアでホリデーシーズンを過ごすかのような特別な午後のひとときをお楽しみください。

● クリスマス アフタヌーンティー

提供期間：2026年12月1日(火)～12月23日(水)

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/#holiday>

スイーツ

- ストロベリー パンナコッタ
- モンテピアンコ ジャポネーゼ
- チョコレートロールケーキ ラズベリージュレ
- ストロベリー パネトーネ
- ティラミス



セイボリー

- 自家製サルシッチャとトマトのパニーニ ジェノベーゼソース
- 牛ホホ肉の煮込みとマッシュポテトのタルトレット
- ホウレンソウ パンチェッタ リコッタチーズのフリッタータ
- ブランダードコロッケ レムラードソース
- リンゴとクルミ、ゴルゴンゾーラのブルスケッタ



パンドーロ

- ドライフルーツ パンドーロ
- プレーン パンドーロ
- マスカルポーネチーズ、オーガニック ラズベリージャム



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、イタリアの軽食文化“メレンダ”の魅力を感じていただけるよう、セイボリーを仕立てました。サルシッチャやパンチェッタ、ゴルゴンゾーラなど、イタリアで親しまれている食材を取り入れながら、食感や香り、味わいのバランスにもこだわりました。ホリデーシーズンならではの華やかなドルチェとともに、イタリアらしい味覚の広がりをお楽しみください。



ペストリー料理長 泉水 佑太(せんすい ゆうた)のコメント

ティラミスやパネトーネ、パンドーロといったイタリアを代表するスイーツに加え、ストロベリーやチョコレートを取り入れた季節感あふれるメニューをご用意しました。イタリアのホリデーシーズンに思いを馳せながら、ゆったりとした午後をお過ごしいただければ幸いです。



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「クリスマス アフタヌーンティー」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。また、2026 年には、米国の世界的なラグジュアリー旅行誌「Condé Nast Traveler」の読者投票「Readers' Choice Awards 2026」で、日本ホテル部門ベスト 10 に選出されました。

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. 387 室のゲストルーム、10 のレストラン&バー、総面積 2,800 m²の 16 の宴会場、「Nagomi スパ アンド フィットネス」を備えています。ビジネスやレジャーでのご滞在はもちろん、ご家族やご友人との集まり、ウェディング、会議、各種イベントまで幅広いニーズに対応しています。

Q. 「クリスマス アフタヌーンティー」とはどのような商品ですか？

A. イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」で、クリスマス期間限定でご提供するアフタヌーンティーです。イタリアの食文化「Merenda(メレンダ)」に着想を得て、ホリデーシーズンらしい華やかなエッセンスを添えました。スイーツ、セイボリー、パンドーロ、ドリンクで構成しています。

Q. 「Merenda(メレンダ)」とは何ですか？

A. イタリアで親しまれている、甘いものや軽食とともに、家族や友人との穏やかな時間を楽しむ食文化です。フィオレンティーナでは、こうしたイタリアらしい午後の過ごし方に着想を得て、このアフタヌーンティーをご用意しました。

Q. 提供期間、提供時間、価格、提供場所を教えてください。

A. 提供期間は 2026 年 12 月 1 日(火)から 12 月 23 日(水)までです。提供時間は 15:00～17:00(2 時間制)で、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」(グランド ハイアット 東京 1 階ロビーフロア)にてご提供します。価格は 6,600 円、スパークリングワイン 1 杯付は 8,580 円です(いずれも税込、サービス料 15%別)。

Q. スイーツにはどのようなものがありますか？

A. ストロベリー パンナコッタ、モンテビアンコ ジャポネーゼ、チョコレートロールケーキ ラズベリージュレ、ストロベリー パネトーネ、ティラミス の 5 種類です。エスプレッソを効かせたティラミス、和栗のやさしい甘みが広がるモンブラン、甘酸っぱいいちごを添えたパンナコッタなど、イタリアらしいドルチェが登場します。トナカイやジンジャーマンクッキー型のチョコレート細工を添えて、ホリデーシーズンならではの高揚感を演出します。

Q. 「パネトーネ」のスイーツとはどのようなものですか？

A. 併設する「フィオレンティーナ ペストリーブティック」で毎冬ご好評をいただいている「クレーマ パネトーネ ストロベリー」を、アフタヌーンティー向けにミニサイズでご用意します。イタリアのクリスマスに欠かせない伝統ブレッド「パネトーネ」の生地へヘーゼルナッツクリームをかけ、外は香ばしく、中はふんわりと焼き上げます。生地の間にはカスタードクリームや生クリーム、いちごをたっぷりとサンドしています。

Q. セイボリーにはどのようなものがありますか？

A. 自家製サルシッチャとトマトのパニーニ ジェノベーゼソース、牛ホホ肉の煮込みとマッシュポテトのタルトレット、ホウレンソウ パンチェッタ リコッタチーズのフリッタータ、ブランドドクロquette レムラードソース、リンゴとクルミ、ゴルゴンゾーラのブルスケッタの 5 種類です。イタリアの食文化を感じられる、冬らしいリッチな味わいに仕上げています。

Q. スコーンがありますか？

A. 定番のスコーンに代わり、イタリアの伝統的なブレッド「パンドーロ」をご提供します。卵とバターをふんだんに混ぜ込んだ黄金色のふんわりとした生地が特徴で、イタリアのクリスマスに親しまれている発酵菓子のひとつです。プレーンと、イタリアの「アグリモンタナ」社の最高級ドライフルーツを練り込んだ 2 種類をご用意し、マスカルポーネチーズやオーガニック ラズベリージャムとともにお召し上がりいただけます。

Q. ドリンクはどのようなものがありますか？

A. 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。

Q. 詳細はどこで確認できますか？

A. 公式 Web サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/florentina/afternoon-tea/#holiday>

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。