＜News Release＞

報道関係各位

2026 年 11 月 10 日

グランド ハイアット 東京

ストロベリー ティラミスなど“いちご”づくしのドルチェが勢揃い 旬のいちごを堪能する「ストロベリー アフタヌーンティー」が登場

イタリアの伝統ブレッド「パンドーロ」のストロベリー味も

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「ストロベリー アフタヌーンティー」を、2026 年 12 月 26 日（土）から 2027 年 2 月 28 日（日）までご提供いたします。







冬に旬を迎えるいちごを主役にした「ストロベリー アフタヌーンティー」では、みずみずしい果実の甘みや爽やかな酸味が広がる華やかなメニューをご用意いたします。ドルチェでは、エスプレッソの代わりにいちごシロップを生地にしみ込ませた「ストロベリー ティラミス」や、くり抜いたいちごにピスタチオクリームを詰めたユニークなスイーツ「ストロベリー グランデ」が登場。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」にてご好評をいただいている「ストロベリー ショートケーキ」は、アフタヌーンティー向けに優美なデザインのクリームをまとわせ、ひと口サイズでお届けいたします。

セイボリーには、じっくりと煮込んだ牛ホホ肉のタルトレットや、パンチェッタの旨みとリコッタチーズのまろやかな味わいが広がるイタリア風オムレツ「フリッタータ」、リンゴとクルミ、ゴルゴンゾーラのブルスケッタなどをご用意いたします。甘酸っぱいいちごのスイーツと塩味の効いたセイボリーが織りなすコントラストが、アフタヌーンティー全体の味わいに奥行きをもたらします。

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。いちごの風味がやさしく広がるストロベリー パンドーロとプレーンの 2 種類を、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楽しみいただけます。ふんわりとした食感と卵やバターの豊かな風味が魅力のパンドーロが、ティータイムに華やぎを添えます。

旬を迎えるいちごの多彩な味わいとともに、イタリアの午後の軽食文化“メレンダ”に思いを馳せながら、心華やぐ冬のティータイムをお楽しみください。

● ストロベリー アフタヌーンティー

提供期間：2026年12月26日（土）～2027年2月28日（日）
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/#strawberry

スイーツ ※画像左から

- ストロベリー&ホワイトチョコレートムース
- ストロベリー グランデ ピスタチオクリーム
- ストロベリー ティラミス
- ストロベリー ショートケーキ
- ストロベリー パンナコッタ



セイボリー ※画像左から

- 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

- ストロベリー 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



ストロベリー アフタヌーンティーでは、いちごの甘みや酸味をより印象的に感じていただけるよう、セイボリーの味わいのバランスにもこだわりました。パンチェッタやゴルゴンゾーラ、自家製サルシッチャなどコクのある食材を取り入れながらも、重たくなりすぎない味わいに仕上げています。スイーツとの絶妙な組み合わせ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



冬に旬を迎えるいちごの魅力を、さまざまな味わいや食感で表現しました。自家製のいちごジュレを使用したムースやティラミス、フレッシュないちごを楽しむストロベリー グランデなど、それぞれのスイーツに合わせて素材の組み合わせやバランスを工夫し、いちごの甘みや酸味、果実感を活かした味わいに仕上げました。見た目にも華やかなドルチェとともに、午後のひととき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）



<u>グランド ハイアット 東京「ストロベリー アフタヌーンティー」Q&A</u>

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 ㎡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. 「ストロベリー 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、冬に旬を迎えるいちごを主役にしてご提供するアフタヌーンティーです。みずみずしい果実の甘みや爽やかな酸味が広がる華やかなメニューを、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。このアフタヌーンティーは、イタリアの午後の軽食文化“メレンダ”に思いを馳せながらお楽しみいただけるメニューです。

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 26 日（土）から 2027 年 2 月 28 日（日）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&ホワイトチョコレートムース、ストロベリー グランデ ピスタチオクリーム、ストロベリー ティラミス、ストロベリー ショートケーキ、ストロベリー パンナコッタの 5 種類です。自家製のいちごジュレを使用したムースやティラミス、フレッシュないちごを楽しむストロベリー グランデなど、いちごの甘みや酸味、果実感を活かした味わいに仕上げています。

Q. 「ストロベリー ティラミス」「ストロベリー グランデ」「ストロベリー ショートケーキ」とはどのようなスイーツですか？
A. 「ストロベリー ティラミス」は、エスプレッソの代わりにいちごシロップを生地にしみ込ませたティラミスです。「ストロベリー グランデ」は、くり抜いたいちごにピスタチオクリームを詰めたスイーツです。「ストロベリー ショートケーキ」は、併設する「フィオレンティーナ ペストリーブティック」でご好評をいただいているショートケーキを、アフタヌーンティー向けに優美なデザインのクリームをまとわせ、ひと口サイズでご用意しました。

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の 5 種類です。甘酸っぱいいちごのスイーツと塩味の効いたセイボリーのコントラストが、アフタヌーンティー全体の味わいに奥行きをもたらします。

Q. スコーンはありますか？
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。ふんわりとした食感と卵やバターの豊かな風味が魅力です。いちごの風味がやさしく広がるストロベリー パンドーロとプレーンの 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楽しみいただけます。

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/fiorentina/afternoon-tea/#strawberry

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。