GRAND | HYATT

＜News Release＞

報道関係各位　　2026 年 11 月 19 日

グランド ハイアット 東京

2027 年の干支“未（ひつじ）”をモチーフにしたクッキーとブレッドが新登場
「ガレット デ ロワ」など新年の幸運を願うスイーツもご用意
お年賀や手土産にも最適な「ニューイヤースイーツ＆ブレッド」

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、2027 年の干支である“未（ひつじ）”をモチーフにした新作のクッキーやブレッド、新年の運試しができるフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」など、開運を願う「ニューイヤースイーツ＆ブレッド」を、2027 年 1 月 1 日（金）から 1 月 31 日（日）まで販売いたします。



干支クッキー（未）





（上）干支ブレッド（未）／（下）ガレット デ ロワ

季節ごとにデザインを変え、手土産としてもご好評をいただいているアイシングクッキーの新作は、2027 年の干支にちなんだ“未（ひつじ）”をモチーフにしています。1 枚ずつ手作業で丁寧にデコレーションを施すかわいらしいデザインは、お子様へのプレゼントにもおすすめです。さらに、未（ひつじ）をイメージした干支ブレッドも新登場いたします。たっぷりのカスタードクリームを詰めたこの干支ブレッドは、角と羊毛をイメージしたクッキー生地をのせて焼き上げることにより、ふんわりとした食感とサクサク感をお楽しみいただけるクリームパンに仕上げます。

さらに、フランスの新年を彩る伝統菓子「ガレット デ ロワ」が今年も登場いたします。「ガレット デ ロワ」は、アーモンドクリームをたっぷりと入れたパイの中に“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を忍ばせて焼き上げ、“フェーヴ”が当たった人にはその年の幸運が訪れるとも言われています。パイ生地の香ばしいバターの風味と、アーモンドクリームの濃厚でまろやかなコクのマリアージュをご堪能いただけるお菓子です。グランド ハイアット 東京では、“フェーヴ”の代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、美味しく新年の運試しをお楽しみいただけます。また、ドイツで大晦日などに食べられるジャム入りの揚げパン「ベルリーナー」は、ドイツ出身の総料理長監修のもと、本場の味を再現。軽やかなパン生地と自家製ベリージャムの甘酸っぱさのハーモニーが絶妙なブレッドです。

開運を願うスイーツ＆ブレッドは、家族や友人、大切な方々と集まることの多いホリデーシーズンの手土産やお年賀としてもおすすめです。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つくるニューイヤースイーツや、ホテルメイドのブレッドとともに楽しいひとときをお過ごしください。

販売期間：2027 年 1 月 1 日（金）～1 月 31 日（日）
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/fiorentina-pastry/new-year-sweets/

商品名／価格（税込）：

・干支クッキー（未） 大 1 枚／小 4 枚セット 2,500 円 ★新作



季節ごとにデザインを変え、ご用意しているアイシングクッキー。今シーズンは、協調や調和を象徴する動物であり、2027 年の干支「未」“ひつじ”をモチーフにしたデザインで登場いたします。バニラの優しい風味が広がるクッキー生地の焼き上げはもちろん、仕上げもすべてパティシエによる手づくりならではの 1 枚 1 枚異なる愛らしい表情も併せてお楽しみください。
※小サイズ 4 枚のデザインは、新年にふさわしい富士山などのおめでたいデザインを含むランダムでの詰め合わせです。

・ガレット デ ロワ 12cm 2,300 円／18cm 4,200 円／30cm 11,500 円 ★リニューアル



フランスの新年には欠かせない「王様のお菓子」という意味を持つフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」。アーモンドクリームをたっぷりと入れたパイの中に、“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げ、1 月 6 日のキリスト教の祭日「公現祭（エピファニー）」に切り分けて食べるお菓子とされています。“フェーヴ”が当たった人は、王冠をかぶり同席者から祝福され、その年の幸運が訪れると言われている、美味しく新年の運試しができるスイーツです。
グランド ハイアット 東京では、フェーヴの代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、フェーヴは別途お渡しいたします。バターをたっぷりと使い焼き上げるパイ生地の香ばしい風味と、アーモンドクリームの濃厚でまろやかなコクのマリアージュをお楽しみいただける一品です。今年は、フランスで古代から勝利や栄光などの象徴とされている月桂樹の模様で仕上げます。
※店頭販売は 18cm のみ。12cm と 30cm は要予約。

・干支ブレッド（未） 400 円 ★新作



2027 年の干支である“未（ひつじ）”をモチーフにしたかわいらしいブレッドが新登場いたします。ミルクロール生地にやさしい甘みのカスタードクリームをたっぷりと詰め、角と羊毛をイメージしたクッキー生地をのせて焼き上げることで、サクサクとした食感もお楽しみいただけます。

・ベルリーナー 260 円



ドイツで大晦日や謝肉祭（カーニバル）によく食べられる揚げパンです。ふわふわな食感が特徴で、中にはいちごとラズベリーをあわせた自家製ジャムを詰め込みます。ドイツ出身の総料理長監修のもと、本場の味わいを再現した軽やかなパン生地と、ベリージャムの甘酸っぱさのハーモニーが絶妙な一品です。

<u>ペストリー料理長　泉水 佑太のコメント</u>



新年を迎えるこの季節に、家族や友人、大切な方とお楽しみいただけるスイーツをご用意いたしました。干支の“未（ひつじ）”をモチーフにしたアイシングクッキーと、フランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」を通して、新しい一年の幸運を願うひとときをお楽しみください。

<u>ベーカリー料理長　橋本 和彦のコメント</u>



新年の訪れにふさわしく、見た目にも心が弾むブレッドに仕上げました。干支の“未（ひつじ）”を表現したブレッドと、本場の味わいを大切にしたベルリーナーで、笑顔あふれる新年のひとときをお届けいたします。

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



<u>グランド ハイアット 東京「ニューイヤースイーツ＆ブレッド 2027」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. グランド ハイアット 東京の 2027 年「ニューイヤースイーツ＆ブレッド」はいつからいつまで販売されますか？
A. 2027 年 1 月 1 日（金）から 1 月 31 日（日）まで、グランド ハイアット 東京の「フィオレンティーナ ペストリーブティック」で販売します。販売時間は 9:00～20:00 で、ケーキ・タルトは 10:00 から販売します。

Q. 2027 年の「ニューイヤースイーツ＆ブレッド」にはどんな商品がありますか？
A. 2027 年の干支「未（ひつじ）」をモチーフにした新作のアイシングクッキーとクリームパンのほか、フランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」、ドイツの揚げパン「ベルリーナー」の 4 種類を販売します。

Q. 2027 年の干支をモチーフにしたクッキーはどんな商品ですか？
A. ひつじをモチーフに、パティシエが 1 枚ずつ手作業で仕上げるアイシングクッキーです。バニラ風味の生地を使用し、大 1 枚と小 4 枚のセットを税込 2,500 円で販売します。小サイズには富士山などの縁起の良いデザインも含まれます。

Q. 2027 年の干支ブレッドには何が入っていますか？
A. ひつじの形をしたクリームパンで、ミルクロール生地の中にカスタードクリームをたっぷり詰めています。角と羊毛を表現したクッキー生地をのせて焼き上げ、ふんわりとした食感とサクサク感を楽しめます。価格は税込 400 円です。

Q. ガレット デ ロワとはどんなお菓子ですか？
A. ガレット デ ロワは、フランスで新年に食べられる伝統的なパイ菓子です。アーモンドクリームを詰めたパイの中に隠された「フェーヴ」が当たった人には、その年の幸運が訪れると言われています。

Q. ガレット デ ロワのサイズと価格はいくらですか？予約は必要ですか？
A. 12cm が税込 2,300 円、18cm が税込 4,200 円、30cm が税込 11,500 円です。店頭販売は 18cm のみで、12cm と 30cm は事前予約が必要です。

Q. 新年の手土産やお年賀におすすめの商品はありますか？
A. グランド ハイアット 東京では、2027 年の干支をモチーフにしたアイシングクッキーや干支ブレッド、幸運を願うガレット デ ロワなどを用意しています。家族や友人への手土産、お年賀、お子様へのプレゼントにもおすすめです。

Q. ニューイヤースイーツ＆ブレッドについて問い合わせるにはどうすればよいですか？
A. グランド ハイアット 東京 1 階の「フィオレンティーナ ペストリーブティック」に、電話 03-4333-8713（直通）で問い合わせできます。商品情報はホテルの公式 Web サイトでも案内しています。

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 ㎡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。