

～ グランド ハイアット 東京 2022 Autumn ～

『ベルサイユのばら』誕生 50 周年記念！ 特別アフタヌーンティー
『ベルばら』x マリー・アントワネット x アフタヌーンティーの夢のコラボが実現
登場キャラクターを再現したスイーツや、王妃が実際に着用していた靴も日本初公開

“ベルばら”の世界に浸る優雅なひととき『ベルサイユのばら』アフタヌーンティー

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: ロス クーパー)は、ホテルが位置する六本木ヒルズにそびえたつ森タワー 52 階の「東京シティビュー」にて開催される「誕生 50 周年記念 ベルサイユのばら展 -ベルばらは永遠に-」に合わせ、“ベルサイユのばら(以下『ベルばら』)”をテーマにした限定アフタヌーンティーを 2022 年 9 月 17 日(土)～11 月 30 日(水)オールデイダイニング「フレンチ キッチン」にてご用意いたします。



「ベルサイユのばら」アフタヌーンティー フォトスポット



注目はホワイトチョコレートにプリントをしてつくられたメインキャラクターのチョコレートと、漫画本に見立てたオペラケーキ。丁寧にプリントを施したチョコレートに、オペラケーキに載せることでまるで小さな漫画本のような、池田理代子氏もお墨付きのスイーツが出来上がりました。トリュフやキャビアといった高級食材をつかったクレープとブリニなど、宮殿の食事を彷彿とさせるようなセイボリーも登場し、『ベルばら』の世界観を演出いたします。フォトスポットには、物語の主要人物であるマリー・アントワネットが実際に着用していた靴が日本初公開で展示されるほか、王妃直筆の手紙や、アイシングクッキーで『ベルばら』のコミックを忠実に再現した世界に一つの「お菓子の漫画本」が登場いたします。

フランスの老舗紅茶ブランド「ニナス マリー・アントワネット」にご協力いただき、ニナス マリー・アントワネットのロイヤルシリーズティーはもちろんのこと、当時のレシピを再現したマリー・アントワネットケーキや、ここでしか食べられないニナス マリー・アントワネットオリジナルの焼き菓子 2 種類が登場いたします。

さらに、こちらのアフタヌーンティーを客室でもお楽しみいただける宿泊プランも今後登場予定。展示会の余韻に浸りながら、王妃が愛した最高級の紅茶とスイーツとともに『ベルばら』の世界を満喫する、六本木ヒルズとグランド ハイアット 東京だからこそご提供できる、エレガントなひとときをお楽しみください。

※本リリース内にある写真をご使用いただく際は、必ずクレジットをいれていただきますよう、お願いいたします。

まるで漫画本のようなキャラクタースイーツや、マリー・アントワネットに献上したケーキも登場

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイダイニング「フレンチ キッチン」では、9月17日(土)から「東京シティビュー」にて開催される「誕生 50 周年記念 ベルサイユのばら展 ―ベルばらは永遠に―」に合わせ、“ベルサイユのばら(以下『ベルばら』)”をテーマにした限定アフタヌーンティーをご提供いたします。ホテルのパストリーシェフが忠実に再現した『ベルばら』の完全版コミックを模したオペラケーキやキャラクターをプリントしたチョコレートのほか、フランス伝統のスイーツやセイボリーが並びます。今回も、1672年創業のフランスの紅茶ブランド「ニナス マリー・アントワネット」とコラボレーションし、ニナス マリー・アントワネット オリジナルレシピより、王妃に献上したケーキを忠実に再現した“マリー・アントワネットケーキ”に加え、日本ではここだけでしか食べられないオリジナルのカヌレとマドレーヌも登場いたします。フォトスポットには、日本初公開となる王妃マリーアントワネットが実際に着用していた靴や直筆の手紙が展示されるほか、アイシングクッキーで『ベルばら』のコミックを忠実に再現した世界に一つのお菓子の漫画本が登場いたします。



提供期間：2022年9月17日(土)～11月30日(水)

提供時間：15:00～17:00(ラストオーダー 16:00)

※平日2時間、土日祝90分制

メニュー名／価格(税込・サービス料別)：

・「ベルサイユのばら」アフタヌーンティー

平日 5,940 円、土日祝 7,040 円 (グラスシャンパン付)

デザート

ニナス マリー・アントワネット オリジナルレシピより

・ニナス オリジナル マリー・アントワネットケーキ

ピンクのアイシングをまとった見た目にも華やかな、りんごのパウンドケーキ。ヴェルサイユ「王の菜園」で採取されたローズエッセンスを使用することにより、ほんのり香るバラが優雅な雰囲気を引き立て、りんごの甘酸っぱさが余韻を引く味わいです。

・ラズベリーのカヌレ

ニナス マリー・アントワネットのラズベリーフレーバーでつくったもちもちの食感がクセになるカヌレ。王妃が離宮プティ・トリアノンで過ごした際に野生のラズベリーを摘んでお菓子のアイデアにしたともいわれています。

・ミルク マドレーヌ

自身の牧場でこだわりのミルクをつくっていたとされる王妃。ニナス マリー・アントワネットのミルクフレーバーをつかったマドレーヌは優しい甘さが特徴です。

・『ベルばら』の漫画オペラ：コーヒーのバタークリームとチョコレートガナッシュを層にし、上からプリントチョコレートのをせました。

・キャラクターチョコレート(マリー・アントワネット、オスカル、アンドレのいずれか)

・ルリジュース

・モンブラン

※キャラクターチョコレートと『ベルばら』の漫画オペラのデザインは、お1人様につき1種類ずつをランダムでご提供いたします。



グラススイーツ

マスカットゼリー / パンプキンプリン

スコーン

ローズスコーン / プレーンスコーン
(ストロベリージャム、生クリームつき)

セイボリー

- ・キャビアとスモークサーモンのブリニ
- ・パルメザンチーズスティック トリュフクリーム
- ・ジャンボンブランとクリームチーズのクレープロール
- ・キッシュロレーヌ
- ・マッシュルームのブーシュ



ドリンク

ニナス マリー・アントワネットのロイヤルシリーズティー

※厳選された9種類の中から好きな茶葉を1種類お選びいただけます。

※カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などもお選びいただけます。

■紅茶ブランド「ニナス マリー・アントワネット」について

1672年創業のフランスの紅茶ブランド。前身となったのは「アロマのマジシャン」としても有名だったピエール・ディアズのフレグランス技術でフランス宮廷御用達として知られるようになったフランス初のラベンダーエッセンスオイルを抽出した香料会社です。フレグランス作りのノウハウは時をかけて受け継がれ、今では「ニナス マリー・アントワネット」のフレーバーティーやエッセンスに活かされています。今回のアフタヌーンティーでは、日本で初めて同ブランドが所蔵する「マリー・アントワネットが実際に着用していた王妃の靴」を特別展示するほか、直筆レターなど貴重なアンティーク品をご覧ください。

「誕生50周年記念 ベルサイユのばら展 ―ベルばらは永遠に―」について

今年、『ベルサイユのばら』連載開始から50年を迎えることを記念して開催されます。貴重な執筆当時の原画を、池田理代子氏の想いや言葉を交えながら展示します。宝塚歌劇の章には劇中の“オスカル部屋”のコーナーも設けるほか、舞台衣装や小道具などで華麗なるその世界を紹介します。TVアニメや懐かしのグッズ、現在にも続く展開もたどるなど、多彩な切り口で不朽の名作の軌跡と全貌に迫ります。

会期:2022年9月17日(土)～11月20日(日)

会場:東京シティビュー(六本木ヒルズ森タワー 52階)

主催:東京シティビュー、産経新聞社



©池田理代子プロダクション/集英社

グランド ハイアット 東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式WEBサイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。

※本リリース内にある写真をご使用いただく際は、必ずクレジットをいれていただきますよう、お願いいたします。

※食材や産地、内容および料金に変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。