

～ グランド ハイアット 東京 2022 Holiday ～

干支の“卯(うさぎ)”をモチーフにした新作クッキーが登場！運試しができるサクサク生地の「ガレット デ ロワ」など新年のゲン担ぎにぴったりのスイーツ&ブレッドを販売
お年賀にもおすすめ！ ニューイヤースイーツ セレクション



卯(うさぎ)モチーフにした「干支クッキー」



新年を祝う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」



グラススイーツ4種食べ比べ「ニューイヤーベリーヌセット」

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 ケーパー)では、2023年の干支である“卯(うさぎ)”にちなんだ新作クッキーや新年の運試しができるフランス菓子「ガレット デ ロワ」など、新しい年のゲン担ぎはもちろんお年賀にもお勧めのニューイヤースイーツ&ブレッドを、2023年1月1日(日・祝)より「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。

季節ごとにデザインを変え、手土産としてもご好評いただいているアイシングクッキーの新作は、2023年の干支にちなんだ“卯(うさぎ)”をモチーフにしています。1枚ずつ手作業で繊細なデコレーションを施す可愛らしいデザインはお子様へのプレゼントとしてもおすすめです。また、近年日本でも少しずつ認知されつつある運試しができるフランスの伝統的な焼き菓子「ガレット デ ロワ」や、ドイツでは大晦日などに食べられる揚げパンの「ベルリーナー」など、新年のゲン担ぎに最適なスイーツとブレッドが揃います。そのほか、苺とスプマンテのゼリーやマルサラ酒の効いたティラミスなど、4種類のグラススイーツ“ベリーヌ”の食べ比べセットも登場いたします。

新年の訪れにぴったりのスイーツ&ブレッドは、家族や仲間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最適です。ホテルメイドスイーツとともに楽しいひとときをお過ごしください。

販売期間：2023年1月1日(日・祝)～1月31日(火)

販売時間：9:00～21:30(ケーキ・タルトの販売は10:00～)

商品名 / 価格(税込)：

・干支クッキー(うさぎ) 1,500円(1枚) / 2,000円(小サイズ4枚セット)

飛躍や幸運を運び込む動物であり、2023年の干支「卯」である“うさぎ”をモチーフにした1枚1枚手作業でデコレーションするアイシングクッキーです。お年賀や手土産、お子さまへのギフトとしてもおすすめのクッキーは、松飾りや梅の花などお正月らしいモチーフを描いたアイシングクッキーも入った小サイズ4枚セットと、大サイズ1枚入りの2種類をご用意いたします。

※小サイズ4枚のデザインはお任せでの詰め合わせです。



・ガレット デ ロワ (15cm) 3,800円

「ガレット デ ロワ」は、フランスでは新年に欠かせない『王様のお菓子』という意味を持つフランスの伝統菓子です。アーモンドクリームがたっぷりに入った折りパイの中に、“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「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べます。“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る、美味しく新年の運試しができる楽しいお菓子です。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、フェーヴは別途お渡しいたします。



・ベルリーナー 200円

ドイツを中心に大晦日や謝肉祭などの祝祭で特に好んで食べられる「ベルリーナー プファンクーヘン」と呼ばれる揚げパンです。ふわふわで軽い口当たりが特徴で、中にはチョコレートやクリームが入っていますが、グランド ハイアット 東京では甘酸っぱいラズベリージャムを詰めました。粉雪を思わせるシュガーパウダーやほんのり甘いパン生地と、ラズベリーの酸味のハーモニーが絶妙な一品です。



・ニューイヤーベリーヌセット 2,500円

手土産としてもご好評をいただいているグラススイーツ“ベリーヌ”4種類を小さいサイズでセットにしました。苺とイタリアのスパークリングワイン“スプマンテ”のゼリーやベリーのカaramelがアクセントになったクリームカaramel、濃厚なマンゴーの味わいが楽しめるマンゴープリン、少し大人の味わいのティラミスをしつずつお楽しみいただけます。見た目にも華やかなグラススイーツセットは、お正月の集まりなどへの手土産としてもおすすめです。



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

〒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

※営業時間などの最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。



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。

※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金は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。