



～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～
ストロベリースイーツづくしのテイクアウトボックス新発売！ハート型ブレッドや
天使の羽をまとったプレミアムショートケーキなど手土産にも最適ないちごスイーツも登場
ひと足早い春の訪れを感じるストロベリースイーツ コレクション



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、真っ赤なボックスにさまざまなストロベリースイーツを詰め合わせたテイクアウトボックスをはじめ、カヌレやミルフィーユなど、新鮮ないちごを贅沢につかったスイーツ&ブレッドを、2023年1月16日(月)から3月31日(金)の期間限定で「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。

今シーズンは、ご自宅でアフタヌーンティーをお楽しみいただけるように、5種類のストロベリースイーツを詰め合わせた「ストロベリーアフタヌーンティー スイーツボックス」を初めて販売いたします。また、いちごフレーバーのカヌレ、サクサクのパイ生地でスポンジやカスタードクリーム、いちごをサンドしたミルフィーユなどの新作スイーツも登場するほか、シュー生地でいちごやピスタチオクリームなどをサンドした軽い食感の花型パリブレスト、天使の羽のような繊細なデコレーションのプレミアムショートケーキ、ストロベリーとホワイトチョコレートをつかいハート型に焼き上げるブレッドもご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞歴を持つペストリーチームが手掛ける、甘酸っぱいいちごを存分にお楽しみいただける華やかなストロベリースイーツ&ブレッドが、一足早い春の訪れをお届けいたします。

ストロベリーアフタヌーンティー スイーツボックス



いちごのような真っ赤な色合いが印象的な2段のボックスには、5種類のストロベリースイーツ、フレッシュストロベリーやスコーン、そして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」の紅茶を詰め合わせます。上段には、自家製ベリーシロップを染み込ませたフワフワのスポンジ生地と程よい甘さの生クリームがマッチするストロベリーショートケーキ、同じく自家製ベリーシロップを染み込ませたスポンジ生地にデザート酒のマルサラワインで風味づけしたコクのあるマスカルポーネ、ベリーソースを重ねたストロベリーティラミス、交互に薄く重ねたバタークリームとストロベリーガナッシュの層が美しいストロベリーオペラ、フレッシュストロベリーを入れたアップルローズ スパークリングゼリーが並びます。下段には、アフタヌーンティーには欠かせないスコーンのストロベリー味やコクのあるクロテッドクリームと甘酸っぱいストロベリージャムをご用意するほか、ストロベリーチョコとホワイトチョコにデ IPPしたフレッシュストロベリー、「ニナス マリー・アントワネット」の紅茶を詰めました。いちごを愛する皆さまにおすすめの、ホームパーティーなどの集まりごとにも最適な見た目にも華やかな新商品です。

商品名 / 価格(税込)

- ストロベリーアフタヌーンティー スイーツボックス (2名様向け) 12,000円

スイーツ

- ーストロベリーショートケーキ
- ーストロベリーティラミス
- ーストロベリーオペラ
- ーアップルローズ スパークリングゼリー
- ーフレッシュストロベリー

スコーン

- ーストロベリースコーン(クロテッドクリーム、ストロベリージャム)

紅茶

- ー「ニナス マリー・アントワネット」よりテデアンジュ(いちごとバニラのフレーバーティー)



<予約期間> 2022年12月26日(月) ~ 2023年3月28日(火)12:00

<販売期間> 2023年1月16日(月) ~ 2023年3月31日(金)

<予約方法> 店頭・電話(03-4333-8713)にて予約/受付時間:9:00~21:00

オンライン予約: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-strawberry-sweets/>

<お受け渡し> フィオレンティーナ ペストリーブティック店頭/12:00~20:00

※お受け取り3日前の12:00までに要予約

※お受け取り日の3日前より100%のキャンセルチャージを頂戴いたします

※限定数に達した場合は予告なく予約終了いたします



ストロベリースイーツコレクション



食後のデザートやティータイム、手土産などさまざまなシチュエーションにおすすめのストロベリースイーツも登場いたします。まるで天使の羽根のような繊細なデザインの「グランド プレミアム ストロベリーショートケーキ」や、ピスタチオの鮮やかな緑とストロベリーの赤、カスタードクリームとカラフルな「ストロベリー パリプレスト」など、2種類の新作を含む4種のスイーツに加え、朝食におすすめのドライストロベリーとアーモンドクリーム、ホワイトチョコチップを包み込んだ「ストロベリー&ホワイトチョコレートのブレッド」を合わせた計5種類のセレクションです。

商品名 / 価格(税込)

● ストロベリー ミルフィーユ 750円 ※新作

サクサクのパイ生地でジューシーなストロベリーとフランス菓子定番のカスタードクリームにバターを合わせたムースリーヌクリーム、ラズベリージャムとスポンジをサンド。トップには大粒のストロベリーと生クリームでデコレーションをし、パッと目を引くデザインに仕上げました。



● ストロベリーカヌレ 400円 ※新作

表面はカリッと薄く、中は柔らかくてしっとりとしたカヌレがストロベリー味で登場します。24時間寝かせて成分を調整したミルクをつかったカヌレは柔らかな甘さで、真ん中ではまるでカスタードクリームを食べているかのような食感に仕上がるよう絶妙な加減で焼き上げています。



● ストロベリー パリプレスト 750円 ※リニューアル

季節限定で登場するパリプレストは、花型のフォルムが可愛い人気のフレンチシュークリームです。ラズベリージャム、カスタードクリーム、フレッシュストロベリー、ピスタチオとホワイトチョコを合わせたクリームをサクサクのシュー生地で挟み、トップはピンク色のチョコレートでコーティングしました。可愛らしい見た目も特徴です。



● グランド プレミアム ストロベリーショート ケーキ 2,200円

最高級とも言われるタヒチ産バニラビーンズをつかったクリームブリュレやジャージー乳の生クリームなど、上質な素材をつかいワンランク上のケーキへと昇華させたグランドプレミアムケーキシリーズ。定番のショートケーキは、ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリーを使用したホテル自家製のシロップをたっぷり染み込ませたスポンジに、ジャージー乳の生クリームと最高級とされるタヒチ産バニラをつかったクレームブリュレ、フレッシュストロベリーをサンドしたホテルの名を冠するシグネチャーケーキです。仕上げにホワイトチョコレートでつくる天使の羽のような繊細なデコレーションを施します。



● ストロベリー&ホワイトチョコレートのブレッド 520円 ※新作

ドライストロベリーのシロップ煮とアーモンドクリーム、そしてホワイトチョコチップをミルクロールで巻き込みハートの形に焼き上げ、食感と香ばしい味わいのアクセントにマカデミアナッツをまぶしました。ミルク風味の柔らかくもちもちした食感のパンがストロベリーとアーモンドクリーム、ホワイトチョコと相性抜群の上品なブレッドです。



<フィオレンティーナ ペストリーブティック店舗情報>

〒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

03-4333-8713 (直通)

※営業時間など最新情報は公式WEBサイトをご確認ください。

