

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～

桜が香るシフォンケーキや桜色の天使の羽根をまとったプレミアムケーキが新登場！
1枚1枚丁寧にデコレーションをほどこすクッキーや毎年人気の桜あんぱんも
手土産にもおすすめ！桜スイーツ&ブレッド セレクション



フィオレンティーナ ペストリーブティックの「桜スイーツ 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)では、東京都心の桜の開花時季に合わせ、3種類の桜スイーツと2種類の桜あんぱんを、2023年3月15日(水)より『フィオレンティーナ ペストリーブティック』にて順次販売します。

今年は新作ケーキとして、しっとりふわふわのシフォン生地には桜の風味を付けた生クリームをまとわせた桜シフォンケーキをご用意。また、『フィオレンティーナ ペストリーブティック』の代名詞ともいえる通常よりも上質な素材でつくるプチガトーの「グランド プレミアム ショートケーキ」には、桜をテーマにしたケーキが初めて登場します。そのほか、季節ごとにデザインを変え1枚1枚手作業で焼き上げからデコレーションまで施すアイシングクッキーの桜バージョンや、毎年ご好評いただいている桜餡をつかった2種類のあんぱんを今年も販売いたします。世界大会の受賞歴を誇るペストリーチームが手掛ける桜スイーツセレクションとベーカリーチーム特製のあんぱんは、手土産や出会いと別れのプチギフトにもおすすめです。

淡く上品な桜色が可愛らしく、自分へのご褒美としても最適なスイーツとブレッドは、約1ヵ月限定のお楽しみ。目でも舌でも桜を堪能しながら春の訪れを感じていただけます。

■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

提供期間 : 2023年3月15日(水) ~ 4月中旬
提供時間 : 9:00 ~ 22:00 (ケーキ類の販売は10:00~)

商品名 / 価格(税込):

・桜シフォンケーキ 1,200円 ★新作

しっとりふわふわのシフォンケーキに、桜の風味を付けた生クリームをまとうせた、春を感じる新作ケーキです。ケーキに添えられた桜の花びらや桜の葉のほのかな塩味が、桜の風味をより一層引き立てます。春のお祝い行事を飾るお供や、お世話になった方へ感謝を伝える贈り物にもぴったりな一品です。



・グランド プレミアム ショートケーキ 桜 2,200円 ★新作

しっとりと焼き上げたくちどけの良いスポンジ生地の中に、タヒチ産バナラビーンズをつかったクレームブリュレや桜風味のジャージー乳の生クリーム、甘酸っぱいいちごを重ね、さらにトップにも桜風味の生クリームを絞ります。桜色のクリームやケーキの周りにあしらった天使の羽根のようなチョコレートが、春の華やぎを演出するアートのようなケーキです。



・桜アイシングクッキー(4枚入り) 2,000円

桜の花びらをモチーフに、焼き上げからデコレーションまで一つひとつハンドメイドで作上げるアイシングクッキーです。バナラ風味の優しい味わいのクッキーは、手土産やお世話になった方へのプチギフトとしてもおすすめです。



・桜の葉あんぱん 1個 350円 (写真手前)

もちもちとした生地で桜餡をくるんでおやき風に焼き上げました。塩漬けた桜の葉が味のアクセントになっています。

・桜花あんぱん 1個 350円 (写真奥)

パン生地に桜餡を練り混ぜ、桜の花の形に焼き上げました。優しいパンの甘さと桜餡のほのかな甘みが調和した春らしいパンです。



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階ロビーフロア

※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。



桜&ストロベリー アフタヌーンティー

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、桜の開花時季に合わせて“桜”と“いちご”をつかった全 7 種類のスイーツと、5 種類のセイボリーをブッフェスタイルでお楽しみいただける「桜&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ」を、2023 年 3 月 11 日(土)から 4 月 9 日(日)の期間限定で開催いたします。スイーツにはイースターにも登場する“うさぎ”をモチーフにしたデコレーションをほどこし、目でも舌でもアフタヌーンティーをご満喫いただけます。



※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。

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。