

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～

桜といちごスイーツを楽しむbuffetスタイルのアフタヌーンティー！
イースターの“うさぎ”をモチーフにしたデコレーションも
期間限定『桜&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ』開催



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、東京都心の桜の開花時期に合わせた2023年3月12日(日)から4月9日(日)の期間、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、桜といちごのスイーツやセイボリーを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」を開催いたします。

「桜&ストロベリー アフタヌーンティー ブッフェ」は、旬のいちごと桜でつくるスイーツと、フランス料理のセイボリーをどちらも好きなお召し上がりいただけるbuffetスタイルでご提供いたします。桜、ホワイトチョコレート、ストロベリーと3種類のムースを重ねたケーキや、軽い口当たりのシュー生地で桜風味の生クリームをサンドしたパリブレスト、しっとり焼き上げたスポンジ生地に桜風味のクリームといちごをあわせたショートケーキなど、桜の味わいと甘酸っぱいいちごを思う存分お楽しみいただける全7種類のスイーツをご用意。デコレーションでは、“イースターバニー”と呼ばれ、2023年は4月9日(日)が当日となる「イースター」を象徴する“うさぎ”をモチーフとし、うさぎのシルエットや“うさ耳”などの飾りをスイーツやスコーンに見つけることができます。セイボリーには「フレンチ キッチン」ならではのフランス料理が全5種類が登場いたします。ハムとチーズをサンドしたクロックムッシュやケールとさつま芋のキッシュ、リコッタチーズが香るクレープなど、味わい豊かな軽食をご堪能いただけます。

桜色に真っ赤ないちご、そしてうさぎモチーフのデコレーションと3つのかわいい要素が織りなすスイーツとセイボリーを、目でも舌でも思う存分お楽しみいただける期間限定のアフタヌーンティーにご期待ください。

提供期間：2023年3月12日(日)～4月9日(日)
提供時間：15:00～17:00(ラストオーダー 15:30)
※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15%別)：

桜&ストロベリー アフタヌーンティー

- 平日 5,720円
- 土・日・祝日 6,820円 (グラスシャンパン1杯付)

スイーツ

- 桜とホワイトチョコレートとストロベリーのムースケーキ
- 桜パリプレスト
- 桜ショートケーキ
- 桜ゼリー
- ストロベリータルト
- パウンドケーキ
- クレームダンジュ



セイボリー

- クレープ ほうれん草 リコッタチーズ セミドライトマト
- キッシュ ケール さつま芋
- タラのクロケット
- クロックムッシュ
- ポークリエットとキャロットラペのタルトレット



スコーン

- 桜
- プレーン

紅茶

ロサンゼルス発のプレミアム オーガニックティーブランド「ART OF TEA」の紅茶 3種類よりお好みの1種類
※別途カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などをお好きなだけお召し上がりいただけます

店舗情報：「フレンチ キッチン」

〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランド ハイアット 東京 2階
03-4333-8781(直通)
※営業時間は公式WEBサイトをご覧ください。



自宅で楽しめる桜スイーツ

ホテル 1階ロビーに位置する「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、ご自宅でお楽しみいただける桜スイーツとブレッドを桜の開花時季に合わせて2023年3月15日(水)～4月中旬に販売いたします。通常よりさらに上質な素材で作るプレミアムケーキの桜バージョンや、桜風味の生クリームをまとったふわふわのシフォンケーキなど、手土産にもおすすめのアイテムがそろいます。



※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。

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。