

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～
ホテルオリジナルチョコレートも味わえる卵ケースに詰めた卵型チョコが登場！
パステルカラーのマカロンや手作業で装飾するアイシングクッキーも
手土産にもおすすめ！「イースター 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)では、春の訪れを祝う「イースター」をテーマとしたオリジナルスイーツとブレッドを、「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、2023年3月25日(土)～4月9日(日)の期間に販売いたします。

「イースター スイーツ」コレクションでは、生命や復活の象徴とされる「イースターエッグ」やルースター(にわとり)をモチーフとして可愛らしく作り上げるチョコレートが登場します。今年は、遊び心あふれる卵パックをパッケージとして採用し、4種のイースターエッグ チョコレートを詰め合わせるほか、ルースターやイースターエッグ チョコレートを積み重ね、蝶々やお花のモチーフをプラスしてオブジェのように仕上げる新作も登場いたします。昨年ご好評をいただいたイースターバニーやイースターエッグをモチーフにしたマカロン、イースターのモチーフやお花などを1枚1枚丁寧にデコレーションするアイシングクッキー、イースターバニーをイメージしたブリオッシュもご用意いたします。

世界の製菓大会で優勝・受賞歴を誇るペストリーチームが手掛ける、とびきりキュートで春らしいパステルカラーのスイーツやブレッドは、手土産やプチギフトにもおすすめです。近年では春の訪れを祝うイベントとしても定着しつつある「イースター」を、ラグジュアリーホテルならではのスイーツとブレッドを囲みながら皆さままでお楽しみください。

■ 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25日(土) ~ 4月9日(日)

提供時間 : 9:00 ~ 21:30 (ケーキ類の販売は10:00~)

WEBサイト : <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-easter-and-poisson/>

商品名 / 価格(税込):

・イースターエッグ チョコレート 2,500円

遊び心あふれる卵ケースのパッケージでご用意する「イースターエッグチョコレート」には、1つ1つ手作業でペイントして仕上げる卵型のチョコレートと、ヒヨコが顔を覗かせているチョコレートの計4種類をセットにします。ホワイトとスイートチョコレートでつくる卵型チョコレートにはそれぞれアマンディーヌを、ホワイトチョコレートでつくるヒヨコが覗くチョコレートにはいちご味のライスクリスピー、ミルクチョコレートでつくるヒヨコが覗くチョコレートにはホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」のライスクリスピーを詰めています。



・イースターチョコレート ルースター 3,000円 ★新作

卵型のチョコレートやルースター(にわとり)のチョコレートを積み上げたオブジェのような「イースターチョコレート ルースター」。アマンディーヌ入りの卵型ホワイトチョコレートを2つ、ホテルオリジナルチョコレート「Grande H」のライスクリスピーを詰めたミルクチョコレート製のにわとり、いちご味のライスクリスピーを詰めたホワイトチョコレート製のにわとりをホワイトチョコレートでつくった台座に重ねています。春らしいお花や蝶々のデコレーション、花模様のプリントなどを施し、飾っておきたくなるような見た目にも華やかな一品。お子様でもお楽しみいただけるよう、ホワイトチョコレートとミルクチョコレートの優しい味わいで仕上げているのも特徴です。



・イースターマカロン アソート 3個入り 2,000円 / 6個入り 4,000円

イースターのシンボルである“イースターエッグ”と“イースターバニー”が、ホテルのペストリーチームの手によって可愛らしい特製マカロンになりました。ピンク色のマカロンにはいちご、イエローはパッションフルーツなどの味わいが楽しめるエキゾチック、ホワイトはホテルオリジナルチョコレート「Grande H」のガナッシュを挟み込みました。パステルカラーが可愛らしいマカロンは、お子さまへのギフトはもちろんパーティーのおもたせとしてもおすすめです。



・イースターアイシングクッキー 小4枚セット 2,000円 / 大1枚 1,500円

優しいバニラ味のクッキーにも、愛らしい“イースターバニー”やヒヨコが登場。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つくり上げたアイシングクッキーです。イースターエッグやお花などのモチーフを描いた小サイズのアイシングクッキー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枚のデザインはランダムでの詰め合わせです。



・イースター ロリポップ(1本) 600 円

“イースターバニー”や“イースターエッグ”をモチーフにした、ロリポップタイプのチョコレートです。キュートな見た目とホワイトチョコレートの優しい味わいは、小さなお子さまにも大人気の定番アイテムです。



・イースターバニー プリオッシュ S サイズ 570 円 / M サイズ 1,100 円

可愛らしいバニーの形に成型して焼き上げた、ふわふわの柔らかい口当たりと、バターたっぷりのリッチな風味が楽しめるプリオッシュです。つぶらな瞳はチョコチップ、コロンと丸いしっぽにはあられ糖をトッピングして仕上げました。S サイズのバニーはお腹に“イースターエッグ”をモチーフにしたフランス・パローナ社のチョコレートを、M サイズのバニーはアマンディーヌを詰めたチョコレートのイースターエッグを大事に抱え込んでいます。



グランド ハイアット 東京 オリジナルチョコレート「Grande H」について

グランド ハイアット 東京のペストリー料理長の金子浩（かねこひろし）が、1842年創業の仏「カカオバリー®」へ赴き、オリジナルチョコレートを制作。流通量が少ない希少なタンザニア産カカオとその起源と言われるメキシコ産カカオを組み合わせ、カカオ約70%に仕上げました。タンザニア産は複雑なナッツ感と爽やかなフルーティーさが特徴。さらにメキシコ産は力強いカカオ感があり、リコリス（天草）の香りの広がりの中にスパイシーさとウッディさを感じられます。酸味とカカオの強い苦みが程よく組み合わせさり、濃厚で力強いカカオ感とスパイシーさやウッディさなどのアロマを感じていただけます。さらに香ばしさと深みのある甘さが最高のハーモニーを奏でます。「Grande H」と名付けたこのチョコレートはホテルの名前のイタリア語である

「Grande（グランデ）」とハイアットと金子の名前の頭文字である「H」に由来しています。



グランド ハイアット 東京
ペストリー料理長 金子 浩

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: 9:00~21:30 ※ケーキ・タルトの販売は 10:00~



※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。