

～ グランド ハイアット 東京 2023 Autumn ～

かぼちゃづくしのロールケーキや栗がごろごろと入ったケーキ、さつま芋のパイなど秋の実りを堪能  
“芋・栗・かぼちゃ”のスイーツ&セイボリー全 13 アイテムをbuffeスタイルで提供  
『オータム アフタヌーンティー ブuffe』を期間限定で開催

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、11月1日(水)から11月30日(木)の期間、実りの秋に合わせて芋や栗、かぼちゃなど旬の味覚をふんだんにつけたスイーツ&セイボリーをお好きなだけお楽しみいただける『オータム アフタヌーンティー ブuffe』を、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にてご提供いたします。



「オータム アフタヌーンティー ブuffe」では、秋に旬を迎える芋や栗、かぼちゃでつくるこの季節ならではのスイーツ6種類とセイボリー5品をbuffeスタイルでご用意いたします。かぼちゃを練り込んだしっとり柔らかいスポンジに、かぼちゃクリームと刻んだかぼちゃを入れた“かぼちゃづくし”のパンPKinロールや、刻んだ栗とココのあるアーモンドクリームを練り込んだタルト生地に、口当たりの良いイタリアンメレンゲをトッピングしたマロンタルト、まるごとの栗をたっぷりトッピングした程よい甘さの生クリームをシュー生地でサンドしたマロンパリプレスト、洋梨のコンポートとキャラメルムースが濃厚な味わいの洋梨とカスタードのムースケーキなど、この時期にしか叶わないさまざまなスイーツが並びます。セイボリーには、さつまいもとチーズをサクサクの生地で包んださつまいもとチーズのパイをはじめ、グラスに入れたほんのり甘い紫芋のピューレにノンアルコールの赤ワインゼリーやビーツ、いくらをトッピングした紫芋ピューレ 赤ワインゼリーとビーツのベリーヌ いくら、鱈のクロケット、キノコとハーブソーセージのホットドッグなどが登場します。

世界の洋菓子大会で優勝・受賞歴を持つペストリーチームによる色鮮やかなスイーツと、本場フランスのミシュランレストランで学んだシェフが腕によりをかけてご用意するセイボリーとともに、秋の訪れを心ゆくまで楽しむ優雅なひとときをお過ごしください。

提供期間：2023年11月1日(水)～11月30日(木)

提供時間：15:00 ～ 17:00(最終入店 15:30) ※平日2時間、土・日・祝日90分制

公式Webサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#autumn>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

**オータム アフタヌーンティー ブッフェ**

平日 **5,940円**、土・日・祝日**7,590円** (グラスシャンパン1杯付)

### スイーツ

- マロンパリプレスト
- パンプキンロール
- マロンタルト
- 洋梨とカスタードのムースケーキ
- アップルティーのベリーヌ
- クレームダンジュ 洋梨



### セイボリー

- かぼちゃ、栗とポークリエットのサンドイッチ
- 紫芋ピューレ 赤ワインゼリーとビーツのベリーヌ いくら
- キノコとハーブソーセージのホットドッグ
- 鱈のクロケット
- さつまいもとチーズのパイ



### スコーン

- プレーンスコーン、抹茶とレーズンのスコーン、
- クロテッドクリーム、りんごジャム

### 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

※カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などもお選びいただけます。

### 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)



※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。