

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter/Spring～

2015年は100年に一度の莓イヤー 新作11種！食べてキレイになる デコラティブな春限定莓スイーツが新登場

- ◆インパクト抜群！ 苺を約10個つかった長さ27cmの「ストロベリーエクレア」
- ◆苺を丸ごとくり抜いて、苺ジャムや生クリームを詰め込んだ「フラゴーラ グランデ」
- ◆水をつかわず練乳で仕上げた生地苺のこしあんを合わせた「苺あんぱん」

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)は、“苺”をたっぷりつかった期間限定の莓メニューをご用意しています。

2015年は100年に一度の莓イヤー。ビタミンCを豊富に含んだ“苺”は美肌効果も期待できる食材です。世界大会での優勝・受賞者を輩出してきた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」による約10個の苺が丸ごと入ったダイナミックな「ストロベリーエクレア」をはじめ、旬の苺をふんだんに使ったメニューを新作スイーツからブレッド、カクテルまで種類豊富に取り揃えました。

いずれも、その時々で最もおいしい旬な苺を日本各地から厳選しているのです。色鮮やかで甘酸っぱい苺の魅力を存分にご堪能いただけます。グランド ハイアット 東京がお届けする心華やぐ莓メニューの数々をお楽しみください。

グランド ハイアット 東京が贈る、期間限定の莓メニュー



■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)

■2015年は100年に一度の莓イヤー！見た目も華やかな“莓スイーツ&ブレッド”

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、“莓”をたっぷりつけた春限定のスイーツとブレッドを、新作11種を含む合計14種類ご用意いたします。フレッシュな莓を10個つけた長さ27cmのダイナミックな「ストロベリーエクレア」をはじめ、大きな莓をくり抜いて、中にコンデンスミルク入りの生クリームを詰め込んだ、高さ8cmの莓ミルク味の「フラゴーラ グランデ」や、自家製ベリーシロップのキャラメルが上品な「莓プリン」など、見た目も華やかな新作スイーツが並びます。莓ブレッドは、新作「莓あんぱん」が登場。水を使わずに仕上げた生地が特徴で、口に入れた瞬間に凝縮された莓の甘酸っぱい風味が広がります。

販売期間： <スイーツ> 2015年1月13日(火) ~ 3月31日(火)

<ブレッド> 2015年1月14日(水) ~ 2月28日(土)

営業時間：9:00 ~ 22:00

商品名 / 価格(税別)：

<スイーツ>

・ストロベリーエクレア 1,800円 ★新作

フレッシュな莓が丸ごと10個入っており、莓、生クリーム、カスタードクリームをサクサクのシュー生地サンドした長さ27cmのロングエクレア。



ストロベリーエクレア

・フラゴーラ グランデ 1,000円~ ★新作

くり抜いた莓の中に自家製いちごジャムやコンデンスミルク入りの生クリームを詰め込んだ、高さ8cmの莓ミルク味のスイーツ。
※入荷する莓の種類等により、価格は日によって変動いたします。



フラゴーラ グランデ

・莓ベリーヌ 750円 ★新作

透明のグラスに入った見た目も華やかなベリーヌ。ピスタチオムース、莓のムース、莓のコンフィが層になっています。



莓ベリーヌ



莓とスプマンテのベリーヌ

・莓とスプマンテのベリーヌ 750円 ★新作

スプマンテのゼリーの中に大きさ5cm×6cmのフレッシュな莓が丸ごと入ったベリーヌ。

・莓プリン 650円 ★新作

莓のピューレ入りのプリンと、自家製ベリーシロップ入りのキャラメルの相性が絶妙な一品。



莓プリン



莓チョコ

・莓チョコ 1,800円 ★新作

フレッシュな莓をミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、フリーズドライの莓でコーティング。

・フラゴーラ 2,400円 ★新作

莓のクランブルがたっぷりのったピスタチオ風味のパウンドケーキ。



フラゴーラ



フレジェ(ホール)

・フレジェ 700円(カット)/3,200円(ホール) ★新作

カスタードとバタークリームを合わせた、コクのある濃厚なクリームをサンド。周りのサクサクの莓のメレンゲがアクセントに。

・ゴルフボールショコラ(ピンク)

3個 2,000円/6個 3,800円 ★新作

毎年人気のゴルフボール型チョコレートの莓バージョンが新登場。中にはボンボンショコラが入っており、バレンタインデーやホワイトデーのギフトにもおすすめです。



ゴルフボールショコラ(ピンク)



パリプレスト

・パリプレスト 650円

莓が丸ごとのった可愛い一品。サクサクの生地の中にたっぷりの生クリームとカスタードクリームが入っています。

・莓ギモーブ 650円

優しい甘みが特長の莓ギモーブは、口に入れた瞬間ふわっととろけます。

商品名 / 価格(税別):

<ブレッド>

・**苺あんぱん 250円 ★新作**

水をつかわず牛乳と練乳だけで仕上げた軽くふわっとした甘さのミルクロールの生地の中に、苺のプレザーブを混ぜた、こしあんがたっぷり。さらにはセミドライの苺が入った贅沢なあんぱんです。



苺あんぱん



キューブ ド フラゴーラ

・**キューブ ド フラゴーラ 600円**

アーモンドチョコクリームに、苺ジャムとケーキクラムを合わせ、セミドライ苺を散りばめ、巻いて焼き上げたデニッシュ。

■**春限定 ひな祭りギフトに最適！ ストロベリーハンパー**

「苺ギモーブ」、「苺のメレンゲ」、「ロッキア ロッツ(ナッツ入り苺チョコレートバー)」、「ドライストロベリーチョコ」、「苺味の日本酒」がセットになった春限定のストロベリーハンパー。



ストロベリーハンパー

販売期間: 2015年1月13日(火) ~ 3月31日(火)

営業時間: 9:00 ~ 22:00

商品名 / 価格(税別):

・**ストロベリーハンパー 7,000円 ★新作**

◆**食べてキレイになる、苺に秘められた美肌パワー**

苺は、100g中にビタミンCを62mgと豊富に含んだ食材です。ビタミンCには風邪予防など様々な効果があり、美肌を保つためにも欠かせないビタミンです。ビタミンCは、コラーゲン生成を助け、皮膚を丈夫にする他、活性酸素を除去する抗酸化作用など、アンチエイジングにも効果的とされています。

■**マデュロ (4階 バー)**

■**国産のプレミアム苺をつかった大人のストロベリー カクテル**

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー「マデュロ」では、国産のプレミアム苺をつかったこの時期限定のストロベリーカクテルを提供いたします。“あまおう”や“とちおとめ”など、その時期に一番美味しい種類のものを厳選し、ピューレにしてオリジナルカクテルをご用意いたします。

提供期間: 2014年12月19日(金) ~ 2015年2月28日(土)

提供時間: 19:00 ~ 25:00 (金・土 ~26:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・**ストロベリーモヒート 1,900円**

苺のピューレにホワイトラム、ライム、ミントを合わせた、苺の甘酸っぱさが際立つカクテル。

・**ストロベリーマティーニ 1,900円**

ウォッカと苺のピューレをミックスした、シンプルに苺本来の美味しさを味わえるカクテル。

・**レオナルド 2,200円**

苺のピューレとシャンパンをつかった贅沢なカクテル。



(左から)レオナルド、ストロベリーモヒート、ストロベリーマティーニ

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバーチャージを頂戴いたします。

店舗情報: 「マデュロ」03-4333-8783(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 4階(6階経由)

※食材や内容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。