

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

## 手土産にもぴったり！ 見た目も華やかなこだわりの春色スイーツ 春の訪れを感じさせる「苺」と「桜」のスイーツ&カクテル

- ◆フィオレンティーナ ペストリーブティック : 人気のパリプレストが装い新たに登場！ ミルフィーユやタルトなどこだわりの苺スイーツ 手土産にオススメ！ アマンディーヌやメレンゲ、ギモーブなど華やか桜スイーツとブレッド
- ◆オーク ドア バー : 春の訪れを感じさせる“苺”&“桜”カクテル
- ◆マデュロ : 福岡県産の苺“あまおう”の甘酸っぱい果実味豊かな季節限定ストロベリーカクテル

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: スティーブ ディワイヤ)は、春の訪れを感じさせる旬の“苺”や“桜”をつかった季節限定のスイーツやカクテルをご用意いたします。



フィオレンティーナ ペストリーブティック「苺スイーツ」



パリプレスト (左:ホール、右:ピース)



フィオレンティーナ ペストリーブティック「桜スイーツ」



オーク ドア バー「桜のカクテル」

※食材や産地、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。

## ■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)

### ■人気のパリプレストが装い新たに登場！ ミルフィーユやタルトなどこだわりの苺スイーツ

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、“苺”をたっぷりつけた季節限定のスイーツを、新作4種を含む合計5種類ご用意いたします。

販売期間： 2017年1月上旬～4月末

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

#### ・パリプレスト ホール 13cm 3,800円 / ピース 6cm 670円 ★新作

シュー生地でクリームと苺をサンドした人気のパリプレストが装い新たに登場。小さいシュー生地をリング状に並べ、それぞれにチョコレート、バニラ、ピスタチオの3種の生クリームをサンド。切り分けてお召し上がりやすくなりました。中央には、ホワイトチョコレートとフリーズドライストロベリーでコーティングした苺を添えました。



#### ・ストロベリータルト 650円 ★新作

キャラメリゼされた刻んだヘーゼルナッツ入りのタルト生地、ピスタチオガナッシュとピスタチオクリーム、6粒のフレッシュな苺がトッピングされた贅沢なスイーツです。  
※サイズ(幅)：7cm



#### ・苺のミルフィーユ 650円 ★新作

パイ生地に苺と生クリーム、スポンジをサンド。さっくりとしたパイに、甘酸っぱい苺となめらかな生クリームがマッチした一品。ホワイトチョコレートとフリーズドライストロベリーでコーティングした苺をトッピング。

※サイズ(幅)：5cm



#### ・ストロベリーベリーヌ 750円 ★新作

生クリームとバニラムースに苺やラズベリーをつかったメルバソースを重ねたベリーヌ。刻んだ苺が透けて見える、見た目も華やかな一品。フレッシュな苺もトッピングされ、苺を存分に味わえるスイーツです。

※サイズ(高さ)：7cm



#### ・フラゴーラ グランデ 1,200円～

くり抜いた苺の中に自家製いちごジャムや生クリーム、コンデンスミルクなどを詰め込んだ、いちごミルク味のスイーツです。

※入荷する苺の種類等により、価格は日によって変動いたします。



## ■手土産にオススメ！ アマンディーヌやメレンゲ、ギモーブなど、華やかな 桜スイーツとブレッド

華やかな見た目と香りで春の訪れを感じさせる桜スイーツを、新作2種を含む合計7種類ご用意いたします。春の暖かい陽気に誘われて、お花見やパーティーにお呼ばれすることが多くなるこの時期、手土産としてもおすすめです。

販売期間： 2017年3月上旬～4月中旬

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

### ・桜メレンゲ 500円 ★新作

サクサクとした軽やかな食感が楽しめる、国産の桜の濃縮果汁をつかった桜風味のメレンゲ。

### ・桜アマンディーヌ 500円 ★新作

ホワイトチョコレートでコーティングしたアーモンドに、桜パウダーをまぶしました。

### ・サラメ デイ チョコラート サクラ 1,800円

まるでサラミのような人気チョコレートの桜バージョン。桜風味のチョコレートの中にギモーブやピーカンナッツ、ヘーゼルナッツなどのナッツがたっぷり入っています。

### ・桜パウンドケーキ 2,500円

桜風味の生地と、素朴な甘さの小豆が絶妙にマッチ。トップには、可愛らしい春色のマカロン生地が飾られ、サクサクの食感もお楽しみいただけます。

### ・桜ギモーブ 650円

ふわふわの舌触りがやさしい、国産の桜の濃縮果汁を使った桜風味のギモーブ。

### ・桜パンナコッタ 750円

トップに生クリームと桜の花びらの塩漬けが飾られた桜ゼリーと2層のパンナコッタ。

### ・桜フィナンシェ 950円

ハチミツをつかったフィナンシェ生地に、桜の花びらを飾った華やかな一品。

### <ブレッド>

販売期間： 2017年3月上旬～4月中旬

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

### ・桜の葉あんぱん 300円

もちもちした生地です桜餡をくるんでおやき風に焼き上げ、桜餅のように塩漬けした桜の葉をあしらったあんぱん。

### ・桜花あんぱん 300円

ミルクロールの生地に、桜餡を練り混ぜ、桜の花の形に焼き上げました。パン生地の優しい甘さと桜餡のほのかな甘みがマッチ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 1F ロビーフロア

## ■オークドア バー (6階 バー)

インターナショナルな雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オーク ドア バー」では、苺と桜をつかった期間限定カクテルをご用意いたします。

提供時間： 18:00 ～ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

<1月1日(日) ～ 1月31日(火)>

### ◆テーマ： 苺

#### ・パヴァイオン・ルージュ 2,000円 ★新メニュー

ラム酒、パイナップルジュースに、栃木産のフレッシュな“とちおとめ”の果肉をあわせました。果肉の食感もお楽しみいただけます。

#### ・ラ・ヴィ・エン・ローズ 2,400円 ★新メニュー

すっきりとした甘さのシャンパンに、自家製の“とちおとめ”シャーベットをつかったさっぱりとした味わいのシャンパンソルベです。

<3月1日(水) ～ 4月16日(日)>

### ◆テーマ： 桜

#### ・桜ファッションド 1,700円 ★新メニュー

サントリー知多ウイスキーに、桜の花びらを漬け込んだ桜のシロップを加えた日本風カクテル。花見の季節にぴったりのカクテルです。

#### ・桜ティーニ 1,800円 ★新メニュー

日本酒ベースに、桜の花びらを漬け込んだ桜のシロップ、桜リキュールをあわせました。甘さの中にほのかなしょっぱさも感じられる、桜餅をイメージしたカクテルです。



(左) パヴァイオン・ルージュ、  
(右) ラ・ヴィ・エン・ローズ



(左) 桜ファッションド、(右) 桜ティーニ

店舗情報： 「オークドア バー」 03-4333-8784(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 6階

## ■マデュロ (4階 バー)

### ■福岡県産の苺“あまおう”の甘酸っぱい果実味豊かな季節限定ストロベリーカクテル3種

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、粒が大きく、甘みの濃い味わい豊かな福岡県限定生産の“あまおう”をつかった色鮮やかなストロベリーカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2016年12月19日(月) ～ 2017年2月28日(火)

提供時間： 19:00 ～ 25:00 (金・土 ～ 26:00)

#### ・ストロベリーマティーニ 2,000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。

#### ・ストロベリーモヒート 2,000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。

#### ・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)