

～ グランド ハイアット 東京 2014 Autumn ～

女子が喜ぶ秋の味覚、栗・リンゴ・洋梨・ポテトがたっぷり 女子必見！“秋のほっこりスイーツ”

チャイナルームから新登場の“黒烏龍茶アイス×トリュフ”や、オータムベリーヌなど大人の新作スイーツ

都会の喧騒にそびえた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、栗・リンゴ・洋梨・ポテトなど秋の味覚をふんだんにつかった新作スイーツや、濃厚さがたまらないチャイナルーム特製のトリュフと紹興酒のソース添え黒烏龍茶アイスを、2014年9月より「フィオレンティーナ ペストリー ブティック」や各レストランで順次展開いたします。

■ フィオレンティーナ ペストリー ブティック (1階)

■ プティオータムベリーヌ(カップ入りプチベリーヌ5種)

世界の洋菓子大会で優勝、受賞した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、栗・リンゴ・洋梨など秋の味覚をふんだんにとり入れた彩り華やかなプチベリーヌ5種がセットになった新作「プティオータムベリーヌ」を提供いたします。



販売期間：2014年9月中旬～11月中旬

提供時間：9:00～22:00

メニュー /料金(税抜)：

・プティオータムベリーヌ(カップ入りプチベリーヌ5種) 1セット1,980円 ★新作メニュー

(写真前列右から)

栗のベリーヌ	熊本産の和栗をつかい、ヘーゼルナッツのメレンゲをベースに、刻んだマロン、コンポートしたマロン、生クリーム、マロンクリームが層になっています。
リンゴのベリーヌ	国産のリンゴをつかい、リンゴのコンフィ、シードルムース、リンゴのジュレをつかったリンゴ尽くしのベリーヌ。

(写真後列右から)

ティラミス	コーヒーにつけたスポンジ、マスカルポーネのムース、世界最高級のエスプレッソブランドイリーのエスプレッソゼリー入り。
洋梨のベリーヌ	洋梨のキャラメリゼ、キャラメルムース、キャラメルソース、銀粉をあしらった華やかなベリーヌ。
パンプキンのベリーヌ	ライスクリスピーチョコレートをベースに、生クリーム、カボチャのプリン、カボチャのクリームと、濃厚なカボチャの美味しさが詰まったベリーヌ。

★今秋初登場！秋仕立てのベリーヌ

透明なグラスやカップに入った涼しげな夏のデザートイメージが強いベリーヌですが、淡く温かい色合いで、味だけでなく見た目でも秋を感じさせてくれる大人のスイーツです。

■ オータムケーキ&パン

秋のケーキは、毎年人気の濃厚なかぼちゃのクリーミーな舌触りが特徴的な「ズッカ プディング」をはじめ、秋の味覚の栗やリンゴを豊富につかった「マロンパイ」と「ショーゾン オ ポム」、「リンゴのシブースト」や「かぼちゃモンブラン」の新作4種類がラインナップ。

「ショーゾン オ ポム」は、シナモンとカソナード、バターでリンゴを煮込み、甘みと酸味が絶妙なアップルパイ。

「かぼちゃモンブラン」は、サクサクのヘーゼルナッツメレンゲをベースに、生クリームとパンプキンフィリング、その周りにかぼちゃクリームをしぼってトップにはかぼちゃのタネをあしらった見た目も愛らしいスイーツです。

またパンは、昨年好評だった、スイートポテト、安納いものダイス、クリームチーズとともに入れ込んだデニッシュの「パタータ フォルマッジ」と、ホクホク系のジャガイモ、きたあかりとまいたけの「フォカッチャ アウトウンノ」が登場します。

販売期間： 下記参照

提供時間： 9:00～22:00

メニュー /料金(税抜)： 下記参照

【2014年10月中旬～11月中旬】

・リンゴのシブースト 550円 ★新作メニュー

タルトの中にブラウンシュガー、バニラでコンポートした国産リンゴを入れ、トップにあしらったクレームブリュレのパリパリの食感とほんのりビターな味わいが大人なケーキ。

・ショーゾン オ ポム 530円 ★新作メニュー

シナモンとカソナード、バターでリンゴを煮込んだアップルパイ。

・マロンパイ 530円 ★新作メニュー

折パイの中に渋皮煮の栗が丸ごと一個入ったマロンパイ。

【2014年9月中旬～11月中旬】

・ズッカ プディング 880円

毎年人気の濃厚なかぼちゃのクリーミーな舌触りが特徴的なプディング。大きめの可愛いガラス容器にたっぷり入り、おもたせにもピッタリです。

・かぼちゃモンブラン 570円 ★新作メニュー

サクサクのヘーゼルナッツメレンゲをベースに、生クリームとパンプキンフィリング、その周りにかぼちゃクリームをしぼって、かぼちゃのタネをトッピングしたモンブラン。

【2014年9月～10月】

・フォカッチャ アウトウンノ 350円

きたあかりとまいたけ、ソーセージのフォカッチャ。

・パタータ フォルマッジ 280円

さつまいもとクリームチーズのデニッシュ。



(写真前列右から)「ショーゾン オ ポム」、「マロンパイ」
(写真後列右から)「ズッカ プディング」、「かぼちゃモンブラン」、
「リンゴのシブースト」



(写真上)「フォカッチャ アウトウンノ」
(写真下)「パタータ フォルマッジ」

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

※商品の配送は承っておりません。

※フルーツの入荷によっては発売日が前後する可能性があります。

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ アップルが新登場、人気の「オータム ジェラート」

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」。大変好評のソフトクリームをつかった今秋のジェラートは、毎年人気の「ジェラート モンブラン」に加え、今年は新たに旬のリンゴをつかった「ジェラート アップル」をご用意いたします。

「ジェラート モンブラン」は国産栗、とサクサク食感のヘーゼルナッツメレンゲ、モンブランペーストが層になり、トップにはソフトクリームが飾られたジェラート。「ジェラート アップル」はほどよく酸味があって身がしっかりしまった紅玉などの品種をつかい、リンゴのコンポート、リンゴのジュレ、リンゴのソルベ、ソフトクリームを層にして、スライスしたドライアップルをトッピングしました。サッパリしたジュレとソルベ、果肉をたっぷり味わえるコンポートと、異なる食感を楽しみながら旬のリンゴの美味しさを味わっていただけます。



「ジェラート モンブラン」



「ジェラート アップル」

★ジェラートで秋の味覚を堪能

『ジェラート モンブラン』は、国産の栗をつかい、刻んだ栗とモンブランペーストで栗の風味が口いっぱいに広がります。『ジェラート アップル』は、酸味と身が締まった紅玉などの品種をつかい、まるでリンゴを丸ごと食べたかのようなジューシーさが口いっぱいに広がります。

★女性に嬉しいスイーツ

ジェラートには、女性には欠かせない栄養素といわれるカルシウムをはじめ、ビタミンA、ビタミンB1、ビタミンB2が多く含まれています。アイスクリームより比較的の低カロリーである点も女性に嬉しいスイーツです。

提供期間：2014年9月中旬～11月中旬

提供時間：11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ジェラート モンブラン 1,500円

・ジェラート アップル 1,500円 ★新作メニュー

店舗情報：「フィオレンティーナ」03-4333-8780(直通)

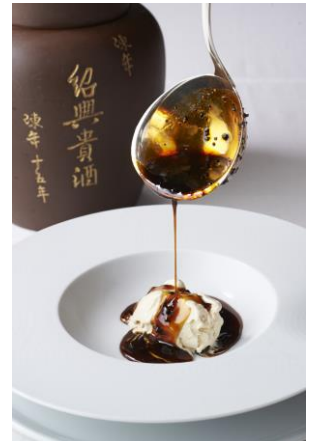
〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランド ハイアット 東京 1F ロビーフロア

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ “黒烏龍茶アイス”×“トリュフ”、こだわりのバランスで組み合わせた新作スイーツ

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、“黒烏龍茶のアイス”と中国料理では珍しい「トリュフ」の組み合わせが斬新な新作スイーツをご用意いたします。

中国料理の後にお口をさっぱりさせるために飲まれる黒烏龍茶をアイスクリームにし、風味豊かなトリュフと甕出し紹興酒のキャラメルソースをかけた逸品。トリュフとアイスクリームのダブルの濃厚な味わいをお楽しみください。



★香りも美味しい魅惑のスイーツ

アイスクリームになった黒烏龍茶の茶葉の香ばしい香りと、世界三大珍味とされる高級食材の「トリュフ」の芳醇な香りと味わいを楽しめます。

提供期間： 2014年9月3日(水)～10月29日(水)
提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～15:00)
 ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・濃厚な黒烏龍茶アイスのトリュフの甕出し紹興酒キャラメルソース 1,500円 ★新作メニュー

店舗情報：「チャイナルーム」03-4333-8785(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

★トリュフの特徴

トリュフの代名詞“香り”を最高の状態に保てるのは3～4日間

世界三大珍味のひとつとしても有名な高級食材「トリュフ」。トリュフの代名詞といえる“香り”を最高の状態を保てるのは3～4日間と言われます。

また、収穫された季節によって、香りの強さが異なり、夏に収穫された「サマートリュフ」より、秋から冬に収穫された「ウインタートリュフ」の方が香りが強く、高値で取引されています。秋はさまざまな種類が出回ります。

※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。