

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter/Spring～

新作 11 種類！春の訪れを感じる見た目も華やかな春色メニュー

“苺”&“桜”をたっぷりつけた 春の新作スイーツ
ひな祭りや女子会に！ピンクづくしの「ストロベリーハンパー」や
「苺あんぱん」、国産のプレミアム苺をつかった限定カクテル

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)は、春の華やかな色彩や香りが感じられる、春限定メニューをご用意いたします。

見るだけでも心が華やぐ、春の季節にぴったりな“苺”や“桜”をつかった新作スイーツやカクテルで、グランド ハイアット 東京がお届けする“春”をお楽しみください。



■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)

■見た目も華やかな“苺スイーツ&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、“苺”をたっぷりつけた春限定のスイーツとブレッドを、新作 10 種を含む合計 14 種類をご用意いたします。大きな苺をくり抜いて、中に自家製の苺ジャムや生クリームを詰め込んだ、苺ミルク味の「フラゴーラ グランデ」をはじめ、自家製ベリーシロップのキャラメルが上品な「苺プリン」など、見た目も華やかな新作スイーツが並びます。苺ブレッドは、新作「苺あんぱん」が登場。口に入れた瞬間に凝縮された苺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月中旬～3月31日(火)

<ブレッド> 2015年1月中旬～2月28日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

<スイーツ>

・苺ベリーヌ 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、苺のムース、苺のコンフィが層になっています。

・苺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フレッシュな苺が丸ごと4個入ったベリーヌ。

・苺プリン 650円 ★新作

苺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。



苺ベリーヌ



苺とスプマンテのベリーヌ



苺プリン



苺チョコ

・**苺チョコ 1,800 円 ★新作**

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

・**フラゴーラ 2,400 円 ★新作**

苺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。周りのサクサクの苺のメレンゲがアクセントに。

・**フラゴーラ グランデ 1,000 円～ ★新作**

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。
※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。

・**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苺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。

・**ストロベリーエクレア 1,800 円**

フレッシュな苺が丸ごと 10 個入っており、苺、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にもサンドした長さ 27cm のロングエクレア。

・**パリプレスト 650 円**

苺が丸ごとのった可愛らしい一品。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。

・**苺ギモーブ 650 円**

優しい甘みが特長の苺ギモーブは、口に入れた瞬間ふわっととろけます。



フラゴーラ



フレジェ(ホール)



ゴルフボールショコラ(ピンク)



ストロベリーエクレア



パリプレスト

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 ロッソ(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。

販売期間: 2015 年 1 月中旬 ~ 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**



ストロベリーハンパー

◆**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。

■桜スイーツ&ブレッド

見るだけでも心が華やぐ、春の季節にぴったりな桜スイーツと桜ブレッドをご用意いたします。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に、手土産として喜ばれる春の代名詞“桜”スイーツの数々をぜひお楽しみください。

販売期間：2015年3月1日(日)～4月中旬
営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)

<スイーツ>

・桜パンナコッタ 750円 ★新作
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。

・桜ギモーブ 650円
ふわふわの舌触りがやさしい、桜味のギモーブ。

・桜フィナンシェ 900円
桜のハチミツをつかったフィナンシェ生地、桜の花びらをそのまま飾った華やかな一品。

・桜パウンドケーキ 2,400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。



桜パンナコッタ



桜ギモーブ



桜フィナンシェ



桜パウンドケーキ

商品名 / 価格(税別):

<ブレッド>

・桜の葉あんぱん 280円
もちもちした生地で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 280円
ミルクロールの生地、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。



(下)桜の葉あんぱん (上)桜花あんぱん

※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。

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

■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。