

～グランド ハイアット 東京 2015 Christmas～

クリスマス華やかに彩る新作ケーキ5種を含む11種類のクリスマスケーキ&ブレッド

2015年 クリスマスケーキ&スイーツコレクション

色彩豊かな8種類のケーキを組み合わせたモザイク模様のケーキやスノードームのケーキも！
おひとり様用ケーキから15名様で楽しめる約40cmのブッシュドノエルなど豊富なバラエティで



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：ステーブ デイワイヤ)では、世界の洋菓子大会で優勝、受賞歴をもつパティシエたちを輩出してきたパストリーチームが腕を振るったクリスマスケーキ、ブレッド、スイーツ、ハンパー(ギフトセット)を販売いたします。

ショートケーキの上に4色のシュークリームを並べたプロフィットロールや、真白なクグロフ型のムースケーキ、スノードームをモチーフに餡細工のふたをあしらったケーキ、昨年ご好評いただいたモザイクケーキなど、ホリデーシーズンを華やかに演出するクリスマスケーキの数々をご用意。大人数のパーティーにぴったりなダイナミックサイズから、お二人で召し上がられるスモールポーション、おひとりで優雅にお楽しみいただける小さなサイズ、そしてアソートタイプまで、お客様の好みや用途にあわせてお選びいただけるよう、バリエーション豊かに取り揃えます。

ケーキの他にも、例年大人気のシュトーレンやパネトーネ、ギフトにぴったりのハンパーやかわいらしいクリスマスモチーフのクッキーなど、バラエティ豊かなコレクションでクリスマスムードを盛り上げます。パティシエが趣向を凝らしたケーキやブレッド、スイーツとともに、ご家族やご友人、大切な方と特別な季節をお過ごしください。

販売店舗：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

03-4333-8713(直通) 営業時間 9:00～22:00 ※価格は全て税抜価格

※ご予約はお電話またはインターネットにて承ります。 ※予約クリスマスケーキの引き渡しは10:00～

■ クリスマス ケーキ

予約受付： オンライン予約： 2015年10月15日(木)～12月13日(日)

店頭予約： 2015年10月15日(木)～受け取り希望日の3日前まで

※但し、モザイクケーキ、カーノー、アソート・ベリーヌ、ブッシュドノエルは12月13日(日)まで

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/fiorentina-pastry-tokyo/news/christmas-cake.html>

お引渡し： 2015年12月18日(金)～12月25日(金) 10:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・モザイクケーキ ★新メニュー

5,000円 / 12cm×12cm 7,500円 / 15cm×15cm

昨年好評だった、3センチ四方の色とりどりのケーキを組み合わせたモザイク模様のケーキが、今年は2種類のサイズで再登場します。ひとつのケーキでいくつもの味を楽しめるよう、8種類のケーキを彩り豊かにまとめました。様々なフレーバーが楽しめるだけでなく、モザイクタイルアートのような美しさが心を弾ませるクリスマスにぴったりの華やかなケーキです。

モザイクケーキ種類： ローズフランボワーズ、ピスタチオ、マンゴー、キャラメル、ムースショコラ、フロマーージュブラン、ブルーベリー、アプレコット 計8種類



・プロフィットロール ★新メニュー

6,800円 / 15cm×15cm

ショートケーキの上に、4種類のシュークリームを並べました。

カラフルなミニシュークリームが楽しいケーキです。

シュークリーム： (左から)チョコレート、キャラメル、ピスタチオ、イチゴのフレーバーのクリーム入り。



・カーノー ★新メニュー

4,000円 / 直径11.5cm

ストロベリージュレとピスタチオのビスキュイが入ったショコラブランのクグロフ型ムースケーキ。中央にはピスタチオのクリームが入っています。

白いムースに苺の赤がアクセントのクリスマスらしい一品です。



・プール ア ネージュ ★新メニュー

3,900円 / 直径約10cm

クレームブリュレとクランブルの上にスポンジを重ね、ピスタチオとチョコレートのクリームに生クリームと苺を飾りつけ、さらに透明の飴でできたふたをかぶせました。まるでスノードームのようにかわいらしく、おひとりでもお楽しみいただけるサイズのクリスマスケーキです。



・アソート プティベリーヌ ★新メニュー

4,000円 / 10個

カップに入った10種類のプティベリーヌを詰め合わせにしたアソートケーキです。さまざまな味をちよつとずつお楽しみいただける贅沢な詰め合わせです。

内容：(後段左から)チョコレートムース、シャンティショコラ、ティラミス、キャラメルとラスクのトライフル、キャラメルと洋梨のムース

(前段左から)ピスタチオとベリーのトライフル、ベリームース、モンブラン、イチゴのトライフル、マンゴープリン



・ブッシュドノエル

10,000 円 / 約 40cm / 限定 30 台

ダークチョコレートムースの中にヘーゼルナッツとオレンジのクリームをサンドしたブッシュドノエルです。中に入ったアーモンドヌガーの程よいサクサク感と、甘さの中に感じられる柑橘系の爽やかさがアクセント。長さが 40cm とダイナミックで存在感のあるケーキは、15 人程度の大人数のクリスマスパーティーにも最適です。



・ストロベリーショートケーキ

4,300 円 / 12cm 6,000 円 / 15cm

毎年好評の苺のショートケーキ。イチゴ、ラズベリー、ブルーベリーの果汁を贅沢につかった自家製ベリーシロップを染み込ませたスポンジに、たっぷりのホイップクリームと真っ赤な苺をふんだんにつかっています。周りには、聖なる夜に舞い降りたエンジェルの羽のようにホワイトチョコレートをまとうせました。羽の部分にはヒイラギの模様をあしらった、とても華やかなケーキです。



・シャンティショコラ

4,300 円 / 12cm 6,000 円 / 15cm

人気のストロベリーショートケーキの生チョコレートバージョンです。ふんわり焼き上げたスポンジに、濃厚なチョコレートクリームをサンドした贅沢なケーキです。



・リコッタチーズタルト

3,800 円 / 12cm

リコッタチーズのレアチーズタルトに、フレッシュフルーツとプチシューをあしらったタルトケーキです。



■ クリスマス ブレッド

販売期間：2015年11月1日(日)～12月25日(金)

商品名 / 価格(税別)：

・シュトーレン

Sサイズ: 1,350 円 / Mサイズ: 2,500 円

ドイツの代表的なクリスマスブレッドには、100%天然の原材料で生産することにこだわるイタリアのフルーツ加工品メーカー、アグリモンタナ社のドライフルーツを3ヵ月間ラム酒に漬け込み、ナッツと一緒にたっぷり生地練りこみました。

シュトーレンを切ると、フルーツとラム酒の魅惑的な香りがふわりと広がります。しっとりとしたドライフルーツとナッツの食感が、香り高く濃厚な甘みの生地にアクセントを与えます。



・パネトーネ

S サイズ: 1,200 円 / M サイズ: 2,200 円

イタリアのアグリモンタナ社のドライフルーツがふんだんに入った香り豊かなパネトーネです。このイタリア ミラノ地方の伝統的なクリスマスブレッドは、低温で長期熟成させてから、バターをたっぷりつけてしっとり焼き上げます。ふんだんに練り込まれたドライフルーツ(オレンジピール、レモンピール、レーズン)の爽やかな酸味をお楽しみください。



■ クリスマス ハンパー

販売期間 : 2015 年 11 月 14 日(土) ~ 12 月 25 日(金)

商品名 / 価格(税別):

・クリスマス チャリティー ハンパー(オーナメント付) ★新メニュー

10,000 円 3 色(バーガンディ、グリーン、イエローグリーン) 各色 30 台限定

障がい者の自立支援と雇用創出を促すことを目的にレストランやホテルで使用された再生コルクで障がい者の方たちが作ったグランド ハイアット 東京オリジナルのクリスマスオーナメントがついたロゴ入りオリジナルバスケットに、ホームメイド中心のお菓子類やスパークリングワインをたっぷり詰め込んだハンパーです。バーガンディ・グリーン・イエローグリーンの 3 色のバスケットを、それぞれ 30 個限定でご用意。この商品を購入していただくことで福祉施設における雇用創出、自立支援という形で、チャリティーにご参加いただけます。

内容: スパークリングワイン(スパマンテ)、フィナンシェ 2 個、ジャイアントコーン、カシューナッツ、チョコレート、クッキー&コンフィズリー、パウンドケーキ(バーガンディ:ストロベリー、グリーン:ピスタチオ、イエローグリーン:プレーン)、クグロフ(バーガンディ:ストロベリー、グリーン:ピスタチオ、イエローグリーン:ホワイトチョコレート)、クリスマスクッキー 2 枚



・シャンパン ハンパー ★新メニュー

9,000 円

2 種類のお酒と、お酒に合うチーズやスイーツを詰め合わせた、大人の集まりにふさわしいハンパーです。

内容: シャンパン(200ml)、シャンパンロゼ(200ml)、アーモンドチョコレート、レーズンチョコレート、チーズ、グリユイェールチーズクッキー



・キッズ ハンパー ★新メニュー

6,000 円

かわいらしい機関車のケースとミニバスケットにお菓子を詰めたハンパー。

内容: クリスマスクッキー、苺のマシュマロ、キャンディ、メープルラスク、アソートクッキー、機関車の缶(ピーカンナッツチョコレート、フィナンシェ 3 個、バナナチョコブラウニー)



・バウムクーヘン & シュトーレン ハンパー

4,000 円

昔ながらの製法で一層一層丹念にふんわりと焼き上げた、深い味わいのバウムクーヘンと、ドイツの代表的なクリスマスブレッドであるシュトーレンを詰め合わせた毎年人気のハンパーです。



■ クリスマス スイーツ

販売期間：2015年11月14日(土)～12月25日(金)

商品名 / 価格(税別)：

・クリスマス缶ギフト 2,000円～ ★新メニュー

お菓子の家やスノーマンなどのクリスマスモチーフの缶や、機関車型の缶にお菓子を詰めた、賑やかでかわいらしいギフトです。



・クリスマスクッキー 800円～

サンタクロースや天使、クリスマスツリー、スノーマンなど、さまざまなクリスマスのモチーフを模ったかわいらしいアイシングクッキーです。

サイズは約10cmから。



■ ローストビーフ

予約受付期間：2015年10月1日(木)～12月19日(土)

お引渡し：2015年11月14日(土)～2016年1月4日(月) 時間 12:00～19:00

※お引渡しご希望日の7日前までの予約が必要となります。

ホリデーシーズンのホームパーティーを盛り上げるお持ち帰り専用のローストビーフを20セット限定でご用意。F1国産牛の中からお客様のお引取り日にあわせてコンディションの良い肉を選び、120℃の低温で3時間かけてゆっくり火を通したローストビーフは、肉汁が逃げないため縮んで固くなることなく、やわらかな仕上がり。また丸一日、岩塩、コショウ、ハーブ、ニンニク、オイルでマリネしているため、しっかりと下味がついており、シンプルな味付けで素材本来の旨みを存分に味わっていただけます。

セットでご用意した赤ワインジュースソースは、和牛のすじを3日間煮込む間に何度も漉し赤ワインを加え、さらっとした舌触りに仕上げます。その他、セットに含まれる国産ホースラディッシュ、フランスポメリー社のマスタードを添えて様々な味をお楽しみいただけます。付け合せとしてご用意したグラタンは、国産かぼちゃと北海道産メークイーンをそれぞれ、牛乳と生クリームで煮込み、交互に並べた上にグリュイエールチーズをかけてローストします。本格的なホテルの味をお楽しみください。



商品名 / 価格(税別)：

・ローストビーフセット 50,000円 20セット限定

セット内容：ローストビーフ2kg、かぼちゃとジャガイモのグラタン、赤ワインジュースソース、ホースラディッシュ、ポメリーマスタード、木製トレイ、カッティングボード ※ローストビーフは約10名分

■ご予約方法：ホームページ上での予約のみ受付

■お支払い方法：ホームページ上でのクレジットカード決済

販売店舗：「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 1階 ロビーフロア

オンライン予約・決済：

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/fiorentina-pastry-tokyo/news/roast-beef.html>