

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

## 苺丸ごとダイナミックな「フラゴーラ グランデ」や 27cm の「桜エクレア」など 旬の「苺」と春を感じる「桜」を五感で楽しむスイーツ・ブレッド&メニュー

- ◆フィオレンティーナ パスティーチッタ： 新作 4 種類を含む 7 種の苺をふんだんに使ったスイーツ & ブレッド  
27 cm のエクレアやサラミのようなチョコレートなど個性的な桜スイーツと 2 種類の桜あんぱん
- ◆マデュロ： 福岡県産の苺“あまおう”を贅沢につかった果実味たっぷりのストロベリーカクテル
- ◆旬房： 個室で旬の食材を楽しむ贅沢なお花見ランチコース新登場！

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：ステイブ デイワイヤ)は、春の訪れを感じる旬の“苺”や“桜”をつかった季節限定の新作スイーツ、ブレッド、カクテル、メニューをご用意いたします。



新作 苺スイーツ



フラゴーラ グランデ



桜スイーツ&ブレッド



ストロベリーカクテル

## ■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)

### ■苺丸ごとダイナミックスイーツやプレミアム素材のケーキなど、こだわりの“苺スイーツ&ブレッド”7種

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とブレッドを、新作4種を含む合計7種類をご用意いたします。

販売期間： 2016年1月中旬～3月末

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

#### ・フラゴーラ プティ ベリーヌ 1,980円 ★新作

苺をつかった5種類の見た目にも可愛らしいベリーヌの詰め合わせ。左から、ホワイトチョコレートのムース、苺のスプマンテジュレ、苺のトライフル、苺のムース、苺プリン。



フラゴーラ プティ ベリーヌ

#### ・プレミアムショートケーキ ホール12cm 3,400円 / ピース6cm 800円 ★新作

厳選したジャージー牛の生クリームやクレームブリュレ、トッピングにフレッシュな苺を贅沢につかったこだわりのショートケーキ。



プレミアムショートケーキ (左:ホール、右:ピース)

#### ・パリプレスト ホール12cm 2,860円 / ピース6cm 650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に、今年はホールサイズが新たに登場。フレッシュな苺がトッピングされた贅沢なスイーツ。

#### ・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。

※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。



パリプレスト (左:ホール、右:ピース)



フラゴーラ グランデ

#### ・フィオーレ フラゴーラ 1,200円

アーモンド生地に苺ジャムを入れて焼き上げ、フォンダンをかけた焼菓子。



フィオーレ フラゴーラ

#### ・苺とスプマンテのベリーヌ 750円

スプマンテのゼリーの中に大きなフレッシュストロベリーが丸ごと入ったベリーヌ。



苺とスプマンテのベリーヌ

#### <ブレッド>

販売期間： 2016年1月中旬～2月29日(月)

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

#### ・ストロベリー プリオッシュ 430円 ★新作

セミドライの苺をコンポートしてプリオッシュ生地に練り込みました。マカダミアナッツの食感をアクセントに苺とバターの風味をお楽しみください。



ストロベリー プリオッシュ



**■春気分を満喫！27cmのエクレアやロールケーキなど個性的な“桜スイーツ&2種類のブレッド”**

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&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、手土産としてもおすすめです。

販売期間： 2016年3月1日(火)～4月中旬

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

**・桜ロールケーキ 1,500円 ★新作**

長さ27cmの桜風味のロングロールケーキ。桜風味の生地とクリームをつかったピンク色の春らしいケーキです。



桜ロールケーキ

**・桜エクレア 1,800円 ★新作**

グランド ハイアット 東京の人気スイーツ 27cmのロングエクレアに、春限定の桜バージョンが新登場。桜風味のクリームを挟んだダイナミックなスイーツです。



桜エクレア

**・サラーム デイ チョコラート サクラ 1,800円 ★新作**

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にギモーブやピーカンナッツ、カシューナッツなどのナッツがたっぷり入っています。



サラーム デイ チョコラート サクラ

**・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。

**・桜ギモーブ 650円**

ふわふわの舌触りがやさしい、桜風味のギモーブ。



桜パウンドケーキ



桜ギモーブ

**・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。



桜パンナコッタ



桜フィナンシェ

**・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と、桜の花びらを飾った華やかな一品。

**<ブレッド>**

販売期間： 2016年3月1日(火)～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 280円**

もちもちした生地と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と、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。



(上) 桜花あんぱん  
(下) 桜の葉あんぱん

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)

### ■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： 2015年12月19日(土)～2016年2月29日(月)

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 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。

・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。

・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)

## ■旬房 (6階 日本料理)

### ■個室で桜と旬の食材を楽しむ桜の季節限定お花見ランチコースが新登場！

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」では、満開の桜を見ながら楽しめるランチコースをご用意します。個室にて、天候や気温に左右されず、ゆったり寛ぎながら旬の食材をつかったお料理を堪能いただけます。

販売期間： 2016年3月1日(火)～3月31日(木)

提供時間： 平日ランチ 13:30～14:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・個室限定 桜美食 6,800円 ★新作

- 先付、造り、三段弁当、吸い物、デザート
- ロゼワイン もしくは ロゼ日本酒 1杯付
- 個室をご用意

※平日ランチお時間限定のプランとなります

※お花見らしくお弁当は風呂敷をご用意いたします

店舗情報： 「旬房」 03-4333-8786(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

※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。