

～ グランド ハイアット 東京 2017 Spring ～

今年のイースターは4月16日(日)

イースター&エイプリルフルを祝うスイーツ&メニュー

黄身をイメージしたプリュレが隠れた卵そっくりなケーキなどホテルのイースタースイーツ
エイプリルフルには魚のかたちをしたフランス伝統菓子「ポワソン ダブルル」も！

- ◆フイオレンティーナ パストリーブティック : 断面にも注目！卵の形をした楽しい「イースターケーキ」が新登場
エイプリルフルは、仏伝統菓子の魚をかたどった可愛い「ポワソン ダブルル」を！
- ◆フレンチ キッチン : 春の訪れを祝う2日間限定の「イースター ブランチ」

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 デイワイヤ)は、イースターを祝うチョコレートやケーキなどのスイーツと、エイプリルフルのフランス伝統菓子「ポワソン ダブルル」を期間限定でご用意いたします。また、イースターの4月15日(土)、16日(日)には、人気のブランチbuffetにてイースターを祝う特別なメニューをご提供いたします。



イースターケーキ



イースターチョコレート



ポワソン ダブルル クッキー



ポワソン ダブルル

※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。

■ 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)

■黄身をイメージしたバナブリュレが隠れた卵そっくりなイースターケーキや、イースターチョコレートなど

国内外のコンテストで優勝・入賞を果たしたパティシエを数多く輩出するペストリーチーム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、イースターのシンボル、イースターエッグに加え、卵を運んでくるとされるイースターバニー、卵を産むニワトリをモチーフにした遊び心あふれるホテルメイドのイースターチョコレートをご用意いたします。また、黄身をイメージしたバナブリュレが隠れた見た目もまるで卵のようなイースターケーキも新たに登場します。

販売期間： 2017年3月21日(火)～4月16日(日)

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・イースターケーキ 1,500円 ★新作

ライスクリスピーとチョコレートのサクサクした食感の生地に、ホワイトチョコレートのムースをのせた卵型のケーキ。中には黄身をイメージしたバナブリュレが隠れており、カットしてもまるで卵のような断面をお楽しみいただける遊び心あふれる一品です。

サイズ：約13cm×8cm

・イースターエッグ Mサイズ 5,000円

カラフルにペイントされた卵型のチョコレートの中に、卵型の小さなチョコレートを詰めたイースターエッグ。

サイズ：約13cm×8cm

・イースターエッグ Sサイズ 1,500円 (2個入)

ペイントが施された小さなサイズのイースターエッグ 2個に鳥の巣をかたどった飴細工を添えた、まるで巣の中の卵のような愛らしい装いのイースターエッグです。チョコレートの中にはさらに小さなサイズの卵型チョコレートが詰められています。

サイズ：約5.5cm×4cm

・イースターバニー、ニワトリ

サイズ：L 4,000～円、M 2,800～円、S 1,200～円

イースターエッグを運ぶとされるウサギと、卵を産むニワトリを、フランス産チョコレートでかたどったイースターチョコレートを数多く取り揃えます。ホワイト、ミルク、スイートの3種類のチョコレートで、イースターバニーをS、M、Lの3サイズ、ニワトリはM、Lの2サイズをご用意いたします。



イースターケーキ



イースターエッグ 奥:Mサイズ、手前:Sサイズ



イースターエッグ Sサイズ



イースターバニー、ニワトリ

◆イースターとは

イエス・キリストの復活を祝い記念する日で、「復活祭」と言われると同時に、春の訪れを祝う意味もあります。「イースターエッグ」は生命や復活の象徴とされており、子孫繁栄の象徴とされる「イースターバニー」がイースターエッグを運んでくると言われています。今年のイースターは4月16日(日)です。

■エイプリルフールにかわいらしい表情の魚型パイ「ポワソン ダブルル」やクッキーをプレゼントに

フランス発祥の魚の形をしたお菓子「ポワソン ダブルル」。フランスでは、4月1日のエイプリルフールをポワソン ダブルル(4月の魚)と呼び、マクロ(サバ)型のお菓子やお料理を食べる習慣があります。名の由来は諸説ありますが、4月に釣りやすくなるサバを食べさせられた人を魚と呼ぶことから名づけられたとも言われています。フィオレンティーナ ペストリーブティックでは、苺をうろこ状にあしらった魚型のパイや、アイシングクッキーをご用意いたします。おどけた表情の愛らしいスイーツは、エイプリルフールの楽しいプレゼントにも最適です。

販売期間： 2017年4月1日(土)～4月30日(日)

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・ポワソン ダブルル 2,800円 ★新作

サクサクのパイ生地と、生クリームとカスタードクリームをあわせたフレッシュクリームに、苺をうろこ状にあしらった魚型のパイケーキ。

サイズ：約23cm×15cm



ポワソン ダブルル

・ポワソン ダブルル クッキー 850円 ★新作

焼き上げからデコレーションまで一つ一つハンドメイドで作るアイシングクッキーに「魚型」が新登場。カラフルでいたずらっぽい表情のクッキーをエイプリルフールのお土産にいかがでしょうか。

サイズ：約10センチ



ポワソン ダブルル クッキー

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

■フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■特別メニューでイースターを彩り豊かに祝う2日間限定のイースター ブランチが登場！

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、イースターを祝って2日間限定のイースター ブランチをご用意いたします。ホットクロスバンや、イースターチョコレートなどのイースターらしいアイテムをはじめ、卵を詰めたパテをサクサクのパン生地で包んだパテ・ド・パックなどフランスの家庭で食される卵料理や仔羊のもものローストなどがブッフェ台に並びます。また、鮮やかなイースターエッグをデコレーションするなど、楽しいイースターの週末を演出します。

提供期間： 2017年4月15日(土)・16日(日)

提供時間： 11:30～15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・イースター ブランチ

6,200円 (グラスシャンパン1杯付)

8,800円 (90分のフリーフロー付)

<イースター ブランチ限定 特別メニュー>

- 仔羊のもも肉のロースト
- 冷製ラタトゥイユのポーチドエッグ添え
- 豚肉と卵のパイ包み焼き
- サーモンの白ワインソース イクラ入り
- ホットクロスバン
- イースターチョコレート
- 卵をイメージしたブランマンジェ

※ お席のご利用は2時間とさせていただきます

※ フリーフローは90分制です

※ オンライン予約限定の特典があります



イースター ブランチ限定メニュー(イメージ)

店舗情報：「フレンチ キッチン」03-4333-8781(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 2階