

～ グランド ハイアット 東京 2024 Summer ～

## 2024年の夏世界が注目する街“パリ”がテーマ

マンゴーやピーチ、マスカットなど夏のフルーツをふんだんに使用したスイーツとトリコロールカラーのサンドイッチやフランス料理のセイボリーを月替わりで楽しむ

**「サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～」を期間限定で提供**

フランス・パリ発のティーブランド「JANAT(ジャンナツ)」のオリジナルグッズ付！

- ・ファーストシーズン 2024年5月28日(火)～6月30日(日): マンゴー、アメリカンチェリー、メロン
- ・セカンドシーズン 2024年7月1日(月)～7月31日(水): パッションフルーツ、パイナップル、ピーチ
- ・サードシーズン 2024年8月1日(木)～9月16日(月・祝): ピーチ、マスカット、イチジク

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: ロス クーパー)では、この夏注目の街“パリ”をテーマに、5月28日(火)～9月16日(月・祝)の期間を3シーズンに分け、マンゴーやピーチ、マスカットなどその時期ごとのサマーフルーツを使用したスイーツやセイボリーをそろえた「サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～」を、オールデイ ダイニング「フレンチキッチン」にてご提供いたします。



5月28日(火)～6月30日(日)のファーストシーズンでは、まろやかなマンゴーを忍ばせたロールケーキや、チェリーのピューレ入りガナッシュがアクセントとなった目にも美しいガトーオペラ、ワッフル生地にも芳醇な香り漂うメロンを贅沢に詰め込んだバスケットなど、初夏が旬のマンゴー、アメリカンチェリー、メロンなどを使用したメニューをお楽しみいただけます。

7月1日(月)～7月31日(水)のセカンドシーズンでは、パッションフルーツ、パイナップル、ピーチをつかったメニューが並びます。自家製のマンゴーとパッションフルーツのアイスクリームをサンドしたマカロンをホワイトチョコレートでコーティングしてつくるロリポップや、みずみずしいピーチを閉じ込めたローズ風味のゼリーなど、夏らしい味わいをご堪能ください。

8月1日(木)～9月16日(月・祝)のサードシーズンでは、ピーチ、マスカット、イチジクを使用したメニューをお届け。最高峰バニラと称されるブルボンバニラで香りづけをしたカスタードを、サクサクのワッフル生地に入れイチジクを添えたバスケットや、爽やかな甘みが特徴のシャインマスカットと自家製のスモークサーモンをはさんだトリコロールカラーのサンドイッチなど、暑い日にも食べやすい上質な味わいのメニューがラインナップいたします。

全期間で公式オンラインにてご予約いただいた方に、フランス・パリ発のティーブランド「JANAT(ジャンナツ)」のオリジナルエコトートバッグとゴールド ミントレイをプレゼントいたします。

まるでパリのガーデンのような開放的なテラスなど上質な空間を提供する「フレンチ キッチン」で、世界の製菓大会で優勝・受賞経歴を持つペストリーチームが手掛ける世界トップクラスの極上のスイーツを、心ゆくまでご堪能ください。

## サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～ ファーストシーズン 概要

5月28日(火)～6月30日(日)の期間では、濃厚な味わいのマンゴーや、さわやかな風味が初夏を感じさせるアメリカンチェリー、芳醇な香り漂うメロンなど、初夏が旬のフルーツを使用したメニューをご提供いたします。

まろやかなマンゴープリンをとり込んだルリジュースマンゴーや、甘酸っぱいアメリカンチェリーのガナッシュがアクセントとなったリッチな味わいのガトーオペラチェリー、サクサクのワッフル生地にみずみずしいメロンを贅沢に詰めたバスケットなどのスイーツがそろいます。また、マンゴーを合わせたイベリコハムや、チェリーのコンポートを添えたローストビーフなど、セイボリーにも旬のフルーツを忍ばせています。



### メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～  
平日 5,940 円／土・日・祝日 7,590 円(グラスシャンパン 1 杯付)

提供時間：15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日 120 分、土・日・祝日 90 分制

フルーツ：マンゴー、アメリカンチェリー、メロン

提供期間：5月28日(火)～6月30日(日)

公式 WEB サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#summer1>

### スイーツ

- ・ ルリジュース マンゴー
- ・ マンゴー ロールケーキ
- ・ ガトーオペラ チェリー
- ・ メロン バスケット
- ・ ローズ ラズベリー アイスクリーム マカロンロリポップ
- ・ ローズゼリーとスイカ
- ・ エッフェル塔チョコレート



### セイボリー

- ・ マンゴーとイベリコハム 白ワインゼリー
- ・ ローストビーフとチェリーコンポートのミニクロワッサン バジルマヨネーズ
- ・ スイカとフェタチーズのピーツバスケット
- ・ 低温調理した鶏肉 カマンベールチーズのトリコロールサンド
- ・ スモークサーモンとスイスチャードのキッシュ



### スコーン

- ・ プレーン
- ・ ドライチェリーとローズマリー
- ・ クローテッドクリーム／レモンジャム

## 紅茶

フランス・パリ発のティーブランド「JANAT」の紅茶 3種類よりお好みの1種類

※別途カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などをお好きなだけお召し上がりいただけます

### 公式オンライン予約特典

全期間で公式オンラインにてご予約いただいた方に JANAT オリジナルグッズをプレゼントいたします。

<プレゼント内容>

●エコトートバッグ(550mm×350mm×210mm)

●ゴールド ミニトレイ

※なくなり次第終了



## サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～ セカンドシーズン 概要

7月1日(月)～7月31日(水)では、トロピカルな味わいが魅力のパッションフルーツとパイナップル、芳醇な果汁が口いっぱい広がるピーチを使用したメニューをご提供いたします。

爽やかな酸味と華やかな甘さが絶妙なバランスのガトーオペラパッションや、ルリジュースパッションなど、夏らしい鮮やかなイエローを基調にした目でも舌でもお楽しみいただけるスイーツが並びます。セイボリーには、ピーチコンポートが旨味を引き立てるパストラミポークのクロワッサンや、フランス料理定番の鴨をつかったリエットにパッションフルーツを添えたタルトなどをご用意いたします。



メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～  
平日 5,940円/土・日・祝日 7,590円(グラスシャンパン1杯付)

提供期間: 7月1日(月)～7月31日(水)

フルーツ: パッションフルーツ、パイナップル、ピーチ

提供時間: 15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日 120分、土・日・祝日 90分制

公式WEBサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#summer2>

### スイーツ

- ・ ガトーオペラ パッションフルーツ
- ・ ルリジュース パッションフルーツ
- ・ パイナップル バスケット
- ・ マンゴー パッションフルーツ アイスクリーム マカロンロリポップ
- ・ ピーチ ロールケーキ
- ・ ローズゼリーとピーチ
- ・ エッフェル塔チョコレート



### セイボリー

- ・ パストラミポークとピーチコンポートのミニクロワッサン バジルマヨネーズ
- ・ 鴨のリエットとパッションフルーツのミニタルト
- ・ 枝豆とコーンムースのポローパン
- ・ ローストビーフとモッツアレラチーズのトリコロールサンド
- ・ 海老、ベーコン、アスパラガスのキッシュ



### スコーン

- ・ プレーン
- ・ ドライパイナップルとココナッツ
- ・ クローテッドクリーム/アプリコットジャム

### 紅茶

フランス・パリ発のティーブランド「JANAT」の紅茶 3種類よりお好みの1種類

※別途カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などをお好きなだけお召し上がりいただけます

### 公式オンライン予約特典

全期間で公式オンラインにてご予約いただいた方に JANAT オリジナルグッズをプレゼントいたします。

<プレゼント内容>

- エコトートバッグ(550mm×350mm×210mm)
- ゴールド ミニトレイ

※なくなり次第終了



## サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～ サードシーズン 概要

8月1日(木)～9月16日(月・祝)の期間では、みずみずしく爽やかな甘みが口いっぱい広がるピーチとマスカット、上品な甘みと柔らかな食感が特徴のイチジクを使用したメニューをご提供いたします。

甘美なピーチが香るガトーオペラピーチとルリジュースピーチや、シャインマスカットの豊かな香りと甘みを活かしたロールケーキとゼリー、ブルボンバニラの風味が広がるカスタードをつかったイチジクバスケットなど、甘すぎない上品な味わいのスイーツが並びます。セイボリーには、桜の木のスモークチップで7～8時間かけて燻製する自家製のスモークサーモンと、シャインマスカット、カマンベールチーズでつくるトリコロールサンドや、スモークターキーにイチジクを合わせたクロワッサンサンドなどフランスを感じるメニューをご用意いたします。



### メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

サマーフルーツ アフタヌーンティー ～ガーデン オブ パリ～  
平日 5,940円 / 土・日・祝日 7,590円(グラスシャンパン1杯付)

提供期間: 8月1日(木)～9月16日(月・祝)

フルーツ: ピーチ、マスカット、イチジク

提供時間: 15:00～17:00(最終入店 15:30) ※平日 120分、土・日・祝日 90分制

公式WEBサイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-sweetsfesta-afternoontea/#summer3>

## スイーツ

- ・ ガトーオペラ ピーチ
- ・ ルリジュース ピーチ
- ・ イチジク バスケット
- ・ ピーチ アイスクリーム マカロンロリポップ
- ・ シャインマスカット ロールケーキ
- ・ シャルドネマスカットゼリーとシャインマスカット
- ・ エッフェル塔チョコレート



## セイボリー

- ・ スモークターキーとイチジクのミニクロワッサン くるみクリーム
- ・ タルティーヌ 牛肉の低温調理のタルタル うずらの卵
- ・ 枝豆とコーンムースのポローパン
- ・ シャインマスカット、スモークサーモン、カマンベールチーズのトリコロールサンド
- ・ 焼きナスときのこ、ベーコンのキッシュ



## スコーン

- ・ プレーン
- ・ ドライピーチと紅茶
- ・ クローテッドクリーム/ラズベリージャム

## 紅茶

フランス・パリ発のティーブランド「JANAT」の紅茶 3種類よりお好みの1種類

※別途カフェラテ(アイス/ホット)やカプチーノ(アイス/ホット)などをお好きなだけお召し上がりいただけます

## 公式オンライン予約特典

全期間で公式オンラインにてご予約いただいた方に JANAT オリジナルグッズをプレゼントいたします。

<プレゼント内容>

- エコトートバッグ(550mm×350mm×210mm)
- ゴールド ミニトレイ

※なくなり次第終了



## フランス老舗紅茶ブランド「ジャンナッツ」について

貿易商ジャンナッツ・ドレスにより 1872 年に創業したフランス老舗紅茶ブランド。

女性の社会活動と成長を支援する「ファミ・デュ・モンド財団」のサポートを紅茶を通して行っています。

最高の紅茶作りに邁進した創業者ジャンナッツ・ドレスは 1889 年に建設されたエッフェル塔の投資家の一人でもあり、エッフェル塔の設計者ギュスターヴ・エッフェルとの交流を通して、世界で初めてオーク樽で茶葉を熟成させる「オーク ティー」を開発しました。現在、ジャンナッツファミリーは完成当時のエッフェル塔に付けられていた螺旋階段の一部を所有しています。



「黄綬褒章」受章者 副総料理長 ペストリー/ベーカリー担当 後藤 順一

最高峰ともいわれるパティシエの世界大会「第4回 クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」(フランス・リヨン)での個人 飴細工部門 1位をはじめとする、数々の世界大会で優勝・受賞を果たすとともに、後進の育成にも力を注いできた後藤の長年に渡る活躍や取り組みが評価され、令和5年秋の褒章において「黄綬褒章」を受章。ホテル館内で提供されるすべてのスイーツおよびベーカリーを統括するペストリー部門の責任者として、その品質管理や商品開発に携わっています。



店舗情報:「フレンチ キッチン」

〒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  
03-4333-8781 (直通)



※最新の営業時間については公式WEBサイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金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。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。