

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

お食事の後は究極の涼を感じるデザートタイムを満喫

新食感！夏の冷たいハイブリッドスイーツなど

- ◆チャイナルーム : 燕の巣など贅沢素材も！羽衣かき氷と烏龍茶のプリュレの“ハイブリッドスイーツ”
ココナッツの羽衣かき氷とフルーツ入り柔らかかマンゴゼリーはオプションで燕の巣付
- ◆けやき坂 : シャンパンと南国フルーツをあわせて-79℃のドライアイスでつくる“生ソルベ”！
- ◆フィオレンティーナ : 人気のソフトクリームに夏のフルーツをたっぷりあわせたスイーツ
- ◆旬房 : 昔ながらのかき氷機で作る粉から手作りの抹茶をつかった“昭和の宇治金時かき氷”

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 ディワイヤ)は、夏にぴったりの冷たい新食感スイーツを各レストランで展開いたします。お食事をお楽しみいただいた後は、至福のデザートタイムをお過ごしください。



燕の巣と羽衣かき氷をまとった烏龍茶のプリュレ
塩トリュフカラメルソース



けやき坂ソルベ



けやき坂ソルベ 調理風景

■チャイナルーム (6階 中国料理)

■高級中国料理のラグジュアリーな“ウルトラ”ハイブリッドスイーツ

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、夏にぴったりのハイブリッドスイーツをご用意いたします。他では見ることのできない、味と食感をお楽しみください。

提供期間： 2015年6月1日(月)～9月30日(水)
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土日祝 15:00)
 ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・燕の巣と羽衣かき氷をまとった烏龍茶のブリュレ 塩トリュフカaramelソース
2,000円 ★新メニュー

カリカリに焼き目がついた烏龍茶のブリュレに、ふわふわのマンゴーかき氷をのせたハイブリッドスイーツです。さらに、燕の巣をのせ、トリュフをたくさんつけたあたたかい塩カaramelソースをかけると贅沢な香りが立ちのぼります。ブリュレとかき氷を混ぜてお召し上がりください。



燕の巣と羽衣かき氷をまとった烏龍茶のブリュレ
塩トリュフカaramelソース

・ココナッツの羽衣かき氷とフルーツゼリー 1,800円 ★新メニュー

かき氷とゼリーを掛け合わせたハイブリッドスイーツ。ココナッツのかき氷とフルーツが入った柔らかなマンゴーゼリーを同時にお楽しみいただける贅沢なデザートです。ココナッツのミルクソースをかけ、混ぜあわせてお召し上がりください。
※追加で燕の巣をトッピングし、ゴージャスにカスタマイズしていただくこともできます。



ココナッツの羽衣かき氷とフルーツゼリー

・完熟マンゴーと杏仁の2層プリン 燕の巣添え 1,450円 (通年提供)

杏仁豆腐とマンゴープリンのハイブリッドスイーツ。爽やかな喉越しが涼しいスイーツです。トッピングには燕の巣をつけています。糖水をかけてお召し上がりください。



完熟マンゴーと杏仁の2層プリン
燕の巣添え

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

店舗情報： 「チャイナルーム」 03-4333-8785(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

■ けやき坂(4階 鉄板焼)

■-79℃のドライアイスでつくるシャンパンをつかった“生ソルベ”

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、見ただけで涼しくなる、南国のフルーツ等をつかった真夏に食べたいソルベをご用意いたします。

提供期間： 2015年7月1日(水)～8月31日(月)
提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～15:00)
 ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・けやき坂ソルベ 1,800円 ★新メニュー

シャンパンにオレンジジュース、オレンジ・レモンピールが入ったソルベと南国のフレッシュフルーツが口いっぱい広がる、真夏に食べたい一品。



けやき坂ソルベ

◆シェフが目の前でダイナミックに調理！

シェフが目の前で、-79℃のドライアイスをつかいダイナミックにソルベを調理します。ソルベが出来上がるさまも見て楽しむことができるデザート。その場で作ったできたてのソルベをお召し上がりいただける、“生チョコ”や“生カステラ”ならぬ“生ソルベ”です。

鉄板焼を召し上がった後は、キンキンに冷えたフレッシュフルーツ入りの爽やかですっきりとした味わいのオリジナルソルベをお楽しみください。



けやき坂ソルベの調理風景

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

店舗情報：「けやき坂」03-4333-8782(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)

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■夏のフルーツをたっぷりつけたフィオレンティーナのソフトクリームのスィーツ

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、定番人気のソフトクリームに夏のフルーツを合わせたスィーツをご用意いたします。

提供期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

提供時間：11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・夏のフルーツジェラート 1,500円～1,800円 ★新メニュー

なめらかなソフトクリームに夏のフルーツを合わせたスィーツです。

※フルーツによって価格が異なります



夏のフルーツジェラート

店舗情報：「フィオレンティーナ」03-4333-8780(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

■ 「旬房」 (6階 日本料理)

■粉から手作りの抹茶をつかった昭和のこだわりかき氷

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、粉から手作りにしたこだわりの抹茶をたっぷりつけた昔ながらのかき氷機でつくる「宇治金時のかき氷」をご提供いたします。

提供期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土日祝～15:00)

ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・宇治金時のかき氷 800円

自家製の抹茶をたっぷりつけた宇治ソースと金時をたっぷりかけてお楽しみください。

その他アイスや白玉のトッピングもあります。



宇治金時のかき氷

◆昔ながらのかき氷機で作る”昭和のかき氷”

「宇治金時のかき氷」は、昔ながらのかき氷機を使って氷を削ります。グランド ハイアット 東京で、どこか懐かしい、昭和の夏をお楽しみください。

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

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

※食材や産地、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。