

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

宮崎産完熟マンゴー、国産桃など旬のフルーツや斬新アイデアの新作6種を含む

爽快感あふれる 夏限定プレミアムカクテル

マルティニーク島「サンテティエンヌ」の希少なビンテージラム酒3種のテイastingメニューも

都会の喧騒にそびえた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、夏の気分をより一層盛り上げる、爽快感あふれる夏季限定のカクテルメニューを展開いたします。

■ オークドア バー (6階 バー)

■ **新作6種! 彩り華やかなサマーカクテルズ**

インターナショナルな雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オークドア バー」では、新作6種を含む夏季限定カクテルをご用意いたします。



(右端から)トーキョーキス、ビンヤーズブリーズ、オークドアサマージュレップ、ブラックチェリー、フォビッデンアップル、チェ、クリスタル

オークドア バー 店内写真

提供期間: 2015年6月1日(月) ~ 9月30日(水)

提供時間: 11:30 ~ 25:00

商品名 / 価格(税・サービス料別):

・トーキョーキス 2,700円

グランド ハイアット 東京を代表とするクラシックカクテル。シャンパン、ピーチリキュール、コアントローを混ぜミントを飾った華やかな香りと味わいのカクテル。

・ビンヤーズブリーズ 1,650円 ★新メニュー

リッチで甘い香りが特徴のバーボンウイスキーをベースに赤ワイン、はちみつ、レモンをつかったリッチな味わいのカクテル。

・オークドアサマージュレップ 1,650円 ★新メニュー

バーボン ウイスキー(ウッドフォードリザーブ)をベースに7up、はちみつ、ミントの葉をつかった、夏季限定カクテルです。

・ブラックチェリー 1,800 円 ★新メニュー

バーボン ウイスキー(メーカーズマーク)をベースに、チョコレートリキュール、カカオリキュール、アングスチュラビターをつかったカクテル。ディナーの後にオススメの一杯です。

・フォビッデンアップル 1,650 円 ★新メニュー

葡萄を原料に造られたフランス産ジンの G' Vine(ジーヴァイン)をベースに、金柑リキュール、リンゴジュース、レモンジュースをつかったカクテル。フレッシュなリンゴとともにお召し上がりください。

・チェ 1,500 円 ★新メニュー

紅茶リキュール、フランボワーズリキュール、レモンジュース、ラズベリー、マテ茶をつかったカクテル。スパークリングティーとラムの融合で完成したプレミアムカクテルです。

・クリスタル 1,650 円 ★新メニュー

G' Vine(ジーヴァイン)をベースに、トニックウォーター、マスカット、ミントの葉をつかった清涼感あふれるカクテル。メニュー名の通り、クリスタルのような透明感と輝きも合わせてお楽しみください。

◆「オーク ドア」のプレミアム ビアガーデンプランでも提供

ステーキハウス「オーク ドア」では、2015 年 6 月 1 日(月)より、ドラフトビールやワイン(赤・白)のフリーフローとともにお酒にぴったりのグリル料理もお好きなだけお楽しみいただけるビアガーデンを開催いたします。今年は、ワンランク上のメニューとお酒をお楽しみいただけるプレミアムプランもご用意します。

追加料金お一人様 2,000 円(税・サービス料別)で、通常のフリーフローメニューに加え、「オーク ドア バー」で提供する、**オークドアサマージュレップ**、**チェ**、**クリスタル**の 3 種類の夏季限定カクテルが、他のプレミアムメニューとともにお楽しみいただけます。



プレミアム ビアガーデン(イメージ)

店舗情報: 「オーク ドア バー」 03-4333-8784(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

■ マデュロ (4 階 バー)

■ 国産の厳選されたフレッシュフルーツをふんだんにつかったサマーカクテルズ

大人のためのシックなバー「マデュロ」では、国産のフレッシュフルーツを贅沢につかった夏季限定のプレミアムカクテルをご用意いたします。



(左端から)マンゴーダイキリ、ベリーニ、グレープ シャンパンソルベ



マデュロ 店内写真

提供期間: 2015 年 7 月 1 日(水) ~ 9 月 30 日(水)

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)

・マンゴーダイキリ 1,900 円

提供期間: 7 月

ラム(ブリガリ)ベースに、宮崎県産の完熟マンゴーをつかったピューレを加えたカクテル。夏に旬をむかえる完熟マンゴーは、濃厚な甘さと溢れる果汁が特長です。夏の代名詞とも言える一杯です。

・ベリーニ 2,200 円

提供期間： 8 月

シャンパン (G.H.マム) ベースに、国内より厳選した甘みが強いピーチをピューレにし、贅沢につかったカクテル。ピーチの果肉が感じられる口当りです。

・グレープ シャンパンソルベ 2,200 円

提供期間： 9 月

9 月に旬をむかえる国産ピオーネを皮ごとシャーベット状にし、シャンパン (G.H.マム) を注いでお飲みいただくカクテルです。ピオーネは甘味と酸味のバランスが良く、上品な味わいが特長です。お客様の目の前でシャンパンをお注ぎするプレゼンテーションも魅力的な一杯です。

◆素材本来の味にごだわった夏のプレミアムカクテル

フレッシュな国産フルーツの魅力を存分にお楽しみいただけるよう、素材本来の味を最大限引き出すようなカクテルをご提案いたします。果肉たっぷりの口当りをご堪能ください。

■夏の代名詞“ラム酒”を飲み比べ！「サンテティエンヌ」の ラム酒 テイスティング

フランスの海外県であるカリブ海に浮かぶマルティニーク島の蒸留所「サンテティエンヌ」の大変希少なビンテージ樽を含む 3 種類のラム酒を飲み比べながらお楽しみいただける、テイスティングメニュー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： 19:00 ～ 25:00 (金・土 ～26:00)

メニュー / 料金 (税・サービス料別)

サンテティエンヌ ラム テイスティング 2,600 円 ★新メニュー

・サンテティエンヌ モルト フィニッシュ 2002

2002 年に蒸留された原酒をオーク樽にて 6 年間熟成。その後、アイラ・モルトの空き樽で後熟。フルーティーな甘みの中にスモーキーフレーバーが絶妙なバランスで融合しています。

・サンテティエンヌ シェリー フィニッシュ 2002

2002 年に蒸留された原酒をオーク樽にて 6 年間熟成。その後、シェリー樽で 18 ヶ月後熟。フルーツのジャムのような甘みの中に様々なスパイスのニュアンスが溶け込んでいます。「マデュロ」でご提供するのは今回のプロモーションが初めてです。

・サンテティエンヌ シングル カスク 1998

10 年を超える長期熟成を施したサンテティエンヌの自信作。非常にまろやかな口当たりでフルーツのコンフィやチョコレートの風味がいっぱいに広がります。1樽のみ、600 本限定の大変希少な一品。「マデュロ」でご提供するのは今回のプロモーションが初めてです。



サンテティエンヌ ラム テイスティング

◆同じブランドのラム酒を一度に楽しむ貴重なテイスティング体験

サンテティエンヌはフランスの海外県であるカリブ海に浮かぶマルティニーク島の蒸留所。

16 世紀、砂糖の精製工場として建設され、1882 年に所有者が代わり、ラム蒸留所として生まれかわりました。様々な種類のラム酒を製造しており、1 樽限定など希少なラム酒でも知られます。樽熟成されたヴィンテージラム 3 種類の貴重なテイスティングをお楽しみください。

※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)