

～ グランド ハイアット 東京 2015 Autumn ～

ラグジュアリーホテルで好きなお酒を心ゆくまで堪能する至福のひと時 秋の夜長を満喫するフリーフロープラン & 新作カクテル

- ◆ フレンチ キッチン: シャンパンや料理を好きなだけ楽しむ週末ランチ
- ◆ 六緑: 「旬房」と「六緑」の料理を堪能する初めてのテラスプラン フリーフロー付
- ◆ マデュロ: 洋梨やイチジクなど秋が旬のフレッシュフルーツをつかった新作カクテル

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、厳選された食材による贅沢な料理とともに、シャンパンやワインなどお好きなドリンクを心ゆくまで堪能できるフリーフロー付きプランをご用意いたします。秋の夜長をグランド ハイアット 東京でごゆっくりお過ごしください。

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ 「Autumn Bistro & Vin」 ワイン 5 種のフリーフローが付いた秋限定ディナープラン

「フレンチ キッチン」では、ワインのフリーフロー付きディナープラン「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」の秋季限定メニューをご用意いたします。「ビストロ アンド ヴァン」は、料理長が考案した3品(前菜、メインディッシュ、デザート)のビストロコースとともに、ホテルソムリエが厳選したスパークリングワイン1種、白ワイン2種、赤ワイン2種、計5種をフリーフローでお楽しみいただけるディナープランです。秋季限定プランでは、“きのこ”や“かぼちゃ”、“栗”など、旬の秋食材をつかったフランスの郷土料理を日替わりでご用意いたします。ホテルソムリエこだわりのワインを飲みながら、ご家族や親しい友人同士で、秋の夜長をお楽しみください。



オータム ビストロ アンド ヴァン(イメージ)

提供期間: 2015年10月1日(木) ~ 11月30日(月)

提供時間: ディナー 18:00 ~ 21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・Autumn Bistro & Vin(オータム ビストロ アンド ヴァン) ディナーコース 5,800円 ★新メニュー

-前菜: サラダ

-メインディッシュ: お肉とお魚の盛り合わせ

-デザート

-コーヒーまたは紅茶

-フリーフロー(スパークリングワイン1種、白ワイン2種、赤ワイン2種)

※ディナーコースのお料理は全て日替わりでご用意いたします。

※特別プランにつき、フリードリンクは90分制、お席のご利用は2時間まで、また個室を除くダイニングエリア限定とさせていただきます。

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

◆注目ポイント

ホテルソムリエの“マニュエル ロドリゲス”がフランス郷土料理との相性を考えたワインをご用意いたします。伝統的な調理法にこだわって料理長が考案したビストロコースとのペアリングを心ゆくまでご堪能ください。



■ シャンパンや料理を好きなだけ楽しむ週末ランチブッフェ

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、フリーフロー付きのランチブッフェをお楽しみいただける「グランド ウィークエンド ブランチ」をご用意。

フリーフローのドリンクは、ルイ ロデレールのシャンパンをはじめ、赤白ワインやポートワイン、カクテル(4種類)、スピリッツ(4種類)、ソフトドリンク(4種類)の合計 16 種類のお酒・ソフトドリンク。お料理とともに心ゆくまでお楽しみいただけます。

お料理は、シェフによる季節感のあるブッフェ料理をお召し上がりいただけるオールブッフェ。肉料理、魚料理、野菜料理など季節の食材をつかったメイン料理を常時 5 種類以上揃えてご用意するほか、ホールで焼き上げた肉料理をシェフが目の前でカットするカービングステーションや、旬の野菜を取り揃えたサラダステーション、フランス直輸入のチーズ、洋菓子の世界大会で優勝経験を持つパティシエたちによるハイレベルなデザートなど、豊富なメニューをご堪能いただけます。

提供期間： 通年(土・日・祝のみ)

提供時間： ブランチ 11:30 ~ 15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

グランド ウィークエンド ブランチ 8,800 円

-シェフ ダヴィッド ブランによる季節感のあるブッフェ料理

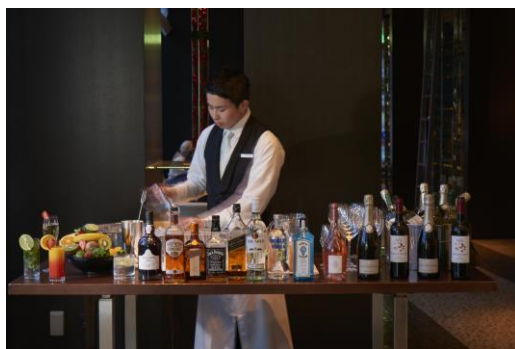
-フリーフロー：シャンパン(ルイ ロデレール)、白ワイン、赤ワイン、日替わりカクテル 4 種、ハウススピリッツ 4 種、ソフトドリンク 4 種

※フリードリンクは 90 分制、お席のご利用は 2 時間までとさせていただきます。

※土・日・祝限定のプランです。



ブッフェカウンター



ドリンクステーション

◆注目ポイント

フリーフローを最大限にお楽しみいただけるよう、フレンチ キッチンのスタッフが丁寧にドリンクの説明をいたします。シェフ自慢の料理とのマリアージュをどうぞご堪能ください。

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■ 2つのレストランの味を堪能する初めての和テラス

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、寿司屋のテラス席(和テラス)で、優雅な秋のひとときをお楽しみいただける限定プランをご用意いたします。お料理は、「六緑」の冷菜とお寿司、日本料理「旬房」の温菜をシェアスタイルでご提供いたします。グランド ハイアット 東京が誇る2つのレストランのメニューを一度にお楽しみいただけるプランです。

ドリンクは、テラス席に設置したビアサーバーからビールをお好きなだけお楽しみいただけるほかワインやソフトドリンクもご堪能いただける、テラス限定のフリーフロープランもご用意しております。テラスでしか味わえない開放感を季節のお料理とドリンクと共に楽しんでください。

提供期間： 2015年9月1日(火) ~ 9月30日(水)

提供時間： デイナー 18:00 ~ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス料込)：

和テラス～秋～ 8,000 円 ★新メニュー

-おつまみ、旬房の温菜盛り合わせ、六緑の握り寿司盛り合わせ、赤出汁、水菓子 など



和テラス～秋～ (イメージ)

テラス限定フリーフロー 3,000 円

-生ビール、赤白ワイン、梅酒、ウーロン茶

※荒天時はお食事のみ店内にてご利用いただけます。

※予約人数最大 8 名様までとさせていただきます。

※テラス限定フリーフローは 90 分制、お席のご利用は 2 時間までとさせていただきます。

※要予約

店舗情報：「六緑」 03-4333-8788(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

◆注目ポイント

2012 年にオープンした都内ホテル初となる寿司屋のテラス席(和テラス)は「江戸前寿司は屋台で供されていた」という江戸の伝統を生かし、日本ならではの美意識と独創性から生み出されるテラス限定の寿司やアラカルトの数々をお楽しみいただけるスペースです。

■ マデュロ (4 階 バー)

■フレッシュフルーツを贅沢につかったオートム カクテルズ

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、国産のフレッシュフルーツを贅沢につかった秋季限定のプレミアムカクテルを 3 種類、ご用意いたします。

提供期間：2015 年 10 月 1 日(木) ~ 11 月 30 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)

・イチジク スプリッツァー 1,900 円 ★新メニュー

提供期間：10 月

スプリッツァーにイチジクのピューレを加えてアレンジしたカクテル。イチジクの甘く苦い味わいに、白ワインの酸味をプラス、さらにソーダで割ることにより爽やかな味わいに仕上がっています。

・柿マティーニ 1,900 円 ★新メニュー

提供期間：10 月、11 月

プレミアムウオッカをベースに、柿をまるごと 1 個につかったピューレを加えたカクテル。秋に旬を迎える柿のまるやかな甘さとフルーティな果肉が感じられる口当りの中に、アマレットのほろ苦さやスパイスのフレーバーをアクセントに加えた一品です。

・洋梨シャンパンソルベ 2,200 円

提供期間：10 月、11 月

甘みが強い山形県産の洋梨をシャーベット状にし、シャンパン(GH.マム)を注いでお飲みいただくカクテルです。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、女性のお客様に人気のカクテルです。

※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)



(左)洋梨シャンパンソルベ
(中)イチジク スプリッツァー
(右)柿マティーニ