

～ グランド ハイアット 東京 2015 Holiday ～

ホリデーシーズンをラグジュアリーホテルの特別メニューで華やかに！
忘年会・新年会にフリーフロー付パーティープランやボリュームメニュー
 シャンパンのフリーフロー付パーティープランや、ホームパーティ用ホテルメイドのローストビーフも

- ◆フレンチ キッチン : シャンパンやスピリッツも！アップグレードできる4種類のフリーフロー付プラン
- ◆オーク ドア : 1.6kgの高級国産牛とフォアグラを丸ごと！インパクト大のパーティメニュー
- ◆フィオレンティーナ ベストリーブティック : ホームパーティを盛り上げる！20セット限定ホテルメイドのローストビーフ2kg

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 ディワイヤ）は、年末年始の集まりやパーティにぴったりのメニューを期間限定で展開いたします。厳選された食材をつかった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、ご家族や親しい友人、お仲間との忘年会・新年会に最適なフリーフロー付きパーティープランや、集まりを盛り上げるインパクト大のボリュームメニューをご用意いたします。また、ホームパーティに最適なローストビーフも販売。グランド ハイアット 東京で、ホリデーシーズンの心弾むひとときを、ごゆっくりとお過ごしてください。



ローストビーフ（イメージ）



アーリー クリスマス & 忘・新年会 パーティープラン（イメージ）

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ シャンパンやスピリッツも！4種類のフリーフロープランが選べるパーティープラン

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、忘年会、新年会や女子会に最適な着席スタイルのフリーフロー付パーティープランをご用意いたします。フリーフローの内容はアップグレードが可能で、4種類の中から好きなプランをお選びいただけます。

提供期間：2015年12月1日(火)～2016年1月31日(日)

※クリスマスホリデー12/19～25は除きます。

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)：

・**アーリー クリスマス & 忘・新年会 パーティープラン ★新メニュー**



アーリー クリスマス & 忘・新年会
パーティープラン (イメージ)

コース(各コース共通)：

前菜盛り合わせ、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶

-**シルバープラン 7,200円**

フリーフロー90分制(白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク)

-**ゴールドプラン 8,200円**

フリーフロー90分制(白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク、スパークリングワイン、ビール)

-**プラチナプラン 9,200円**

フリーフロー90分制(白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク、シャンパン、ビール、ジン・ラム・ウォッカなどのスピリッツ)

-**ダイヤモンドプラン 10,000円(税・サービス料別)**

フリーフロー120分制(白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク、シャンパン、ビール、ジン・ラム・ウォッカなどのスピリッツ)

※ 提供期間はクリスマスホリデーを除きます。

※ コースのお料理は日替わりでのご用意いたします。

※ 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(ダイヤモンドプランのみ、フリーフローは120分、お席のご利用は2時間30分まで)とさせていただきます。

※ 個室利用時は、個室利用料を別途頂戴いたします。

※ シェフズテーブルのみ、15名以上20名までは個室料が無料になります。

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

フラッグシッププランの「ダイヤモンド」では、シャンパン、白ワイン、赤ワイン、ビールをはじめ、ジン、ラム、ウォッカなどのドリンクを120分のフリーフローでお楽しみいただけます。美食と美酒を心ゆくまでお楽しみください。

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■ 1.6kgの高級国産牛とフォアグラを丸ごと1個！パーティーに最適なメガサイズメニュー

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、フォアグラやトリュフをたっぷりつけた巨大な国産牛のトマホークリブアイに、アメリカ産ワインのボトルをセットしてご用意いたします。大人数の集まりでシェアして楽しくお召し上がりいただくのに最適です。プレミアムな食材による豪華さはもちろん、思わず写真に残したくなるようなインパクト抜群のメニューです。

提供期間：2015年11月1日(日)～12月31日(木)

※クリスマスホリデー12/19～25は除きます。

提供時間：11:30～22:00



トマホークチョップ ロッシーニとペアリングワイン

メニュー / 料金(税・サービス料別) :

・Delux Chop (トマホークチョップ ロッシーニとペアリングボトルワインのセット) 99,000 円 ★新メニュー

「トマホーク」は、正味約 1.6kg の骨付き国産牛リブアイステーキです。ウッドバーニングオーブンで一気に焼き上げ、外はカリっと中はやわらかくジューシーな味わいが特長です。この巨大トマホークリブアイに、丸ごと 1 個のフォアグラソテーを大胆にのせた「ロッシーニスタイル」をご用意いたします。さらに黒トリュフをちらし、マデイラソースにもトリュフをたっぷりつけた贅沢なメニューです。シェフ厳選のアメリカ産赤ワイン(ボトル)とともに楽しみください。

・Delux Chop (トマホークチョップ ロッシーニのみ) 70,000 円 ★新メニュー

※ 提供期間はクリスマスホリデーを除きます。

※ 仕入れ状況によりご用意が出来ない場合もございますので、事前予約をおすすめいたします。

店舗情報: ステーキハウス「オーク ドア」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

■ 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)

■ ホームパーティーを盛り上げる F1 国産牛をつかったホテルメイドのローストビーフ

ワールドクラスのスイーツやブレッドを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、ホリデーシーズンのホームパーティーを華やかに盛り上げるお持ち帰り用のローストビーフを 20 セット限定で販売いたします。



ローストビーフ (イメージ)

F1 国産牛の中からお客様のお引取り日にあわせてコンディションの良い肉を選び、120℃の低温で 3 時間かけてゆっくり火を通したローストビーフは、肉汁が逃げないため縮んで固くなることなく、やわらかな仕上がり。また丸一日、岩塩、コショウ、ハーブ、ニンニク、オイルでマリネしているため、しっかりと下味がついており、シンプルな味付けで素材本来の旨みを存分に味わっていただけます。

セットでご用意した赤ワインジュースソースは、和牛のすじを 3 日間煮込む間に何度も漉し赤ワインを加え、さらっとした舌触りに仕上げます。その他、セットに含まれる国産ホースラディッシュ、フランスポメリー社のマスタードを添えて様々な味をお楽しみいただけます。付け合せとしてご用意したグラタンは、国産かぼちゃと北海道産メークインをそれぞれ、牛乳と生クリームで煮込み、交互に並べた上にグリユイエールチーズをかけてローストします。本格的なホテルの味をお楽しみください。

商品名 / 価格(税別) :

・ローストビーフ 50,000 円 20 セット限定

セット内容: ローストビーフ 2kg、かぼちゃとジャガイモのグラタン、赤ワインジュースソース、ホースラディッシュ、ポメリーマスタード、木製トレイ、カッティングボード ※ローストビーフは約 10 名分

■ 予約受付期間 : 2015 年 10 月 1 日(木) ~ 12 月 19 日(土)

■ お引渡し : 2015 年 11 月 14 日(土) ~ 2016 年 1 月 4 日(月) 時間: 12:00 ~ 19:00

※お引渡しご希望日の 7 日前までの予約が必要となります。

- ご予約方法： ホームページ上での予約のみ受付
- お支払い方法： ホームページ上でのクレジットカード決済

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
オンライン予約・決済：
<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/fiorentina-pastry-tokyo/news/roast-beef.html>