

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

お食事の後は鉄板で作るフォンダンショコラや季節の本格カクテルで至福の時間を  
**真冬に食べたいひんやり&あったかスイーツ**  
**季節限定ウィンターカクテル**

- ◆けやき坂 : 目の前の鉄板でダイナミックに！濃厚チョコレートがとろける「フォンダンショコラ」
- ◆チャイナルーム : “ひんやり”と“あったか”の融合 マンゴーアイス为天ぷらや、杏仁アイス大福、チャイニーズクレープ
- ◆オークドアバー : 寒い冬にぴったりのホットカクテルや、チョコレート、シャンパンをつかった贅沢なカクテルが初登場！
- ◆マデュロ : 苺やいよかんなど旬のフレッシュフルーツの果実味豊かな季節限定フルーツカクテル

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、真冬に食べたいひんやり&あったかスイーツや、ホットカクテル、旬のフルーツを贅沢につかったカクテルをご用意いたします。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、カクテルタイムをお過ごしください。



けやき坂: フォンダンショコラ



チャイナルーム: チャイニーズ クレープ



オークドアバー: ウィンターカクテル



マデュロ: いよかんをつかったカクテル

## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### ■ 目の前の鉄板で作りに上げるフォンダンショコラ! 冬のパフォーマンススイーツ

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、冬の季節限定のデザートとして、お客様の目の前の鉄板でダイナミックに作る、「フォンダンショコラ」をご用意いたします。濃厚なチョコレートがとろける冬にぴったりのデザートをお楽しみください。

提供期間: 2016年2月1日(月) ~ 3月31日(木)  
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):

・フォンダンショコラ 1,550円 ★新メニュー

フランス産のチョコレートをつかった濃厚なフォンダンショコラをお客様の目の前でお作りします。口の中で温かいスポンジと冷たいアイスが溶け合い、濃厚な味わいをご堪能いただけます。



フォンダンショコラ

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

#### ◆注目ポイント

けやき坂の「フォンダンショコラ」は、鉄板で蒸したスポンジに、バニラアイスとチョコレートソースをかけ、仕上げにココア風味のチュール(お砂糖のお菓子)をトッピング。お客様の目の前の鉄板で作りに上げる、冬のパフォーマンススイーツをお楽しみください。



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)

## ■ チャイナルーム(6階 中国料理)

### ■ “ひんやり”と“あったか”が融合した冬にぴったりのアイス天ぷらや、杏仁アイス大福、チャイニーズ クレープ

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、“冷たさ”と“温かさ”が融合した「アイス天ぷら」や、杏仁アイスをもちもちの大福生地で包んだ「杏仁アイス大福」、酸味と甘みの絶妙な味わいが楽しめる「チャイニーズ クレープ」をご用意。お食事の後は、ここでしか味わえない新感覚スイーツをぜひお楽しみください。

提供期間: 2016年2月1日(月) ~ 3月31日(木)  
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):

・アイス天ぷら 1,000円 ★新メニュー

チャイナルームの人気メニューであるマンゴーアイスを、もちもちの天ぷら生地でサクサクに揚げたスイーツ。熱々の生地から冷たい濃厚なマンゴーアイスを堪能いただけます。フレッシュマンゴーやマンゴーソースとあわせてお楽しみください。



アイス天ぷら

・杏仁アイス大福 1,200円 ★新メニュー

人気の杏仁アイスをもちもちの大福生地で包み、ココナッツパウダーをトッピング。子供から大人まで、誰もが大好きな味を冬限定でお楽しみください。



杏仁アイス大福

・チャイニーズ クレープ 1,200 円 ★新メニュー

チョコバナナを包んだクレープに、フルーツと生クリームをトッピング。フレッシュなマンゴーソースをかけ、酸味と甘みの絶妙な味わいを堪能いただけます。

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。



チャイニーズ クレープ

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

■ オーク ドア バー (6階 バー)

■ オーク ドア バー ウィンター カクテル - The Oak Door Bar Winter Cocktails

国際的な雰囲気の中、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、寒い冬にぴったりのホットカクテルや、チョコレート、シャンパンをつかった贅沢なカクテルなどをご用意いたします。

提供期間: 2016年1月1日(金) ~ 2月29日(月)

提供時間: 17:00 ~ 25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ウィンターリシャス 1,650 円 ★新メニュー

香ばしい紅茶と相性の良いラムとキャラメルのリキュールを合わせ、シナモンで香りづけ。この季節にぴったりの身体の温まるホットカクテルです。

・スーツ&タイ 1,650 円 ★新メニュー

イタリアのレモンをつかったチェッコ。レモンスライスの上のせた砂糖をお好みで混ぜていただく温かいカクテルです。食後にオススメのすっきりした味わいです。

・ミッドナイト 1,650 円 ★新メニュー

チョコレートと紅茶のリキュールのマリアージュが楽しめる、さっぱりした甘さの冷たいカクテルです。グラスの縁にはココアパウダーをまぶし、見た目にもお楽しみいただける冬限定のメニューです。

・アモール 1,800 円 ★新メニュー

ローズウォーター入りのシャンパン。ほんのりバラの香りが漂う優雅なカクテル。バレンタインにもオススメです。



(左から) ウィンターリシャス、スーツ&タイ、ミッドナイト



アモール

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)

### ■旬のフレッシュフルーツを贅沢につかった果実味豊かな冬限定のフルーツカクテル

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、福岡県産の甘み豊かな苺“あまおう”や、酸味が爽やかな愛媛県産を中心とした国産の“いよかん”をつかった自家製いよかんシャーベットをベースとしたカクテルをご用意。フルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

提供期間： 2015年12月19日(土)～2016年2月29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)

#### ・ストロベリーモヒート 2,000円

苺のピューレにホワイトラム、ライム、ミントを合わせた、苺の甘酸っぱさが際立つカクテル。

#### ・ストロベリーマティーニ 2,000円

ウォッカと苺のピューレをミックスした、シンプルに苺本来の美味しさを味わえるカクテル。

#### ・レオナルド 2,200円

苺のピューレとシャンパンをつかった贅沢なカクテル。



(左から) レオナルド、ストロベリーモヒート、ストロベリーマティーニ

提供期間： 2016年3月1日(火)～3月31日(木)

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)

#### ・いよかん マティーニ 1,900円 ★新メニュー

自家製いよかんシャーベットをつかったマティーニ。

#### ・いよかん モヒート 1,900円 ★新メニュー

マデュロのシグニチャーカクテルモヒートに自家製いよかんシャーベットをつかったさっぱりとした味わいのカクテルです。

#### ・いよかん ソルベ 2,000円 ★新メニュー

いよかんシャーベットにシャンパン(G.H.マム)を注いでお飲みいただくカクテル。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です。



(左から) いよかんマティーニ、いよかんモヒート、いよかんソルベ

※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)