

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

シガーや惑星をイメージしたチョコレートをはじめ カカオ尽くしの特別なメニューやフランス産チョコレートのカクテルまで バレンタインデーやホワイトデーに華をそえるスイーツやこだわりメニュー

- ◆フィオレンティーナ パストリーブティック : シガーや惑星をイメージした大人の雰囲気醸し出すバレンタインスイーツ
ハート型カップの中にマシュマロやクッキーを詰めた宝宝箱のようなホワイトデースイーツ
- ◆フィオレンティーナ : ポリフェノールやビタミンが豊富な“カカオ”をつかった自家製パスタとソース
- ◆フレンチ キッチン : ハート型の前菜や、赤やピンクカラーが可愛いバレンタイン限定ディナー
- ◆けやき坂 : 目の前の鉄板で蒸し上げる冬のパフォーマンススイーツ「フォンダンショコラ」
- ◆オーク ドア : 前菜・スープ・メイン・デザート、全てチョコレート尽くしのバレンタイン特別ディナー
- ◆オーク ドア バー : バレンタインを優雅に演出するローズウォーター入りシャンパン
- ◆マデュロ : 目の前で焼いたマシュマロをトッピング！フランス産チョコレートを溶かした極上のバレンタインカクテル

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、大切な方との特別な日“バレンタイン&ホワイトデー”のためのチョコレートスイーツや、各レストランでチョコレートをつかったスペシャルメニューを、2016年2月1日(月)より(ホワイトデーは3月1日(火)より)展開いたします。



バレンタイン スイーツ



シガーチョコレート



バレンタイン期間限定 スペシャルメニュー



ゴルフボール ショコラ(ホワイト)

■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)

■バレンタインスイーツ

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツ、焼きたてのパンなどを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、シガーやゴルフボールなどをかたどったチョコレートや、まるで惑星のような球体と落ち着いた色合いが印象的な大人の雰囲気漂うチョコレートをご用意いたします。そのほか、チョコレート尽くしの様々なベリーのミニサイズにした詰め合わせやチョコレート シュトーレンなど、バレンタインの贈り物にぴったりのスイーツ各種を揃えました。

販売期間：2016年2月1日(月)～2月14日(日)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・シガーチョコレート 2,800円(1本) ★新作

大人の嗜みであるシガーをチョコレートで再現した新作です。ミルクチョコレートで巻いた中身は、ライスクリスピーやアーモンドをはじめ、香ばしく焼き上げてから砕いたクレープ生地などが入っています。程よい甘味とサクサクとした食感をお楽しみください。



シガーチョコレート

・ショコラ コスモス 2,800円(1個) ★新作

宇宙(コスモス)の惑星をイメージさせるシックな雰囲気をまとうショコラボールの中に、ボンボンショコラやハート型のチョコレート、ライスクリスピーが入っています。成熟した男性をも驚かせる大人のためのバレンタインスイーツです。

※250個限定



ショコラ コスモス

・バレンタイン プティ ベリーヌ 1,980円 ★新作

チョコレート尽くしの様々なベリーヌをミニサイズで1箱に5種類ご用意します。いろいろな味を少しずつ楽しみたい方にぴったりの1品です。

左より：チョコレートムース、チョコレートトライフル、ティラミス、コーヒーゼリー、ミルクチョコレートムース



バレンタイン プティ ベリーヌ

・ゴルフボール ショコラ(ホワイト) 2,000円(3個) / 3,800円(6個)

毎年人気のチョコレートでできたゴルフボール型ホワイトチョコレート。中にはボンボンショコラが隠れています。



ゴルフボール ショコラ(ホワイト)

・チョコレート シュトーレン 1,500円

クリスマスシーズンに人気のシュトーレンがチョコレート風味となり、バレンタイン限定で登場。

■ホワイトデースイーツ

ホワイトチョコレートのハート型カップの中に詰め合わせたスイーツや、イタリアのガラス細工“ミルフィオリ”のようなかわいらしい手作り金太郎飴など、ホワイトデーの贈り物にぴったりのスイーツを揃えました。

販売期間： 2016年 3月1日(火) ～ 3月14日(月)

営業時間： 9:00 ～ 22:00

商品名 / 価格(税別)：

・プティ コフレ 3,200円 ★新作

ホワイトチョコレートでできたハート型カップの中に、マカロンやクッキー、マシュマロなどを詰めました。まるで宝石箱を開けたかのような可愛らしいスイーツです。



プティ コフレ

・ミルフィオリ キャンディー 480円 ★新作

手作りのアートキャンディ。ハートやプレゼントボックス柄など、イタリアのガラス細工“ミルフィオリ”のような可愛らしいキャンディーをケースに詰め合わせます。



ミルフィオリ キャンディー

・プティシューアソート 650円(3個) / 1,300円(6個) ★新作

小さなシュークリームの詰め合わせ。イチゴ、ピスタチオ、チョコレートの3つの味をお楽しみいただけます。



プティシューアソート

・ゴルフボール ショコラ (ピンク) 2,000円(3個) / 3,800円(6個)

毎年人気のチョコレートでできたゴルフボール型ホワイトチョコレート。中にはボンボンショコラが隠れています。



ゴルフボール ショコラ(ピンク)

・ホワイトチョコレート シュトーレン 1,500円

クリスマスシーズンに人気のシュトーレンが、ホワイトチョコレート風味になり、ホワイトデー限定で登場。

※商品の配送は承っておりません。

※フルーツの入荷によっては発売日が前後する可能性があります。

店舗情報：「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

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ソースと自家製パスタの両方に“カカオ”をつかったバレンタイン限定メニュー

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、チョコレートの原料でもあり、美容効果の高いと言われるカカオをつかった限定メニュー「カカオで煮た仔牛すね肉のラグーとカカオを練り込んだパッパルデッレ」をご用意いたします。

このパスタは、カカオパウダーを入れ柔らかくなるまで約 3 時間煮込んだ国産の仔牛すね肉をたっぷりつけたソースと、カカオパウダーを練り込んだ幅約 3cmの自家製パスタをお楽しみいただける食べごたえのある一皿です。香味野菜や赤ワインをつかった濃厚なパスタソースは、幅広のパスタに絡みやすいのが特徴です。さらに、仕上げにパルメザンチーズを削り、豊かな風味をご堪能いただけます。また、カカオは抗酸化に効果があるとされるカカオポリフェノールやビタミン E をたっぷり含み、女性にも嬉しいメニューです。

提供期間： 2016年2月1日(月)～2月29日(月)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- ・カカオで煮た仔牛すね肉のラグーとカカオを練りこんだパッパルデッレ
3,000円 ★新メニュー



カカオで煮た仔牛すね肉のラグーとカカオを練りこんだパッパルデッレ

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

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ハート型の前菜や、赤やピンク色を取り入れた食材などバレンタインをイメージした限定ディナー

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、ハート型の前菜や、メインの「ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト」に赤いビーツパウダー、デザート「チョコレートフォンダン ラズベリーシャーベット」にバラの花や苺のパウダーをあしらうなど、赤やピンクをモチーフにした、バレンタイン限定のディナーコースをご用意いたします。

提供期間： 2016年2月8日(月)～2月14日(日)

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)：

- ・バレンタイン スペシャルメニュー 10,000円 ★新メニュー
- グラスシャンパン
- スモークサーモンのタルタル ミモザキャビア添え アンディーブとリンゴのサラダ デイルオイルソース
- カリフラワーのクリームスープ トリュフの香り
- ニュージーランド産牛フィレ肉のロースト ブルーチーズのポレンタ 子玉葱のコンフィとビーツ 赤ワインソース
- チョコレートフォンダン ラズベリーシャーベット



バレンタイン スペシャルメニュー

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

■けやき坂（4階 鉄板焼）

■目の前の鉄板で蒸し上げる特別なフォンダンショコラ

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、お客様の目の前の鉄板で作る「フォンダンショコラ」をご用意いたします。

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。鉄板で蒸し上げたスポンジに、アングレーズソースとチョコレートソースをかけ、仕上げにバニラアイスとココア風味のチュール(砂糖菓子)をトッピングいたします。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。

鉄板焼を召し上がった後は、お客様の目の前の鉄板で作り上げる、冬のパフォーマンススイーツをお楽しみください。



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。

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)

■オークドア（6階 ステーキハウス）

■前菜・スープ・メイン・デザート、全てがチョコレート尽くしのバレンタイン特別ディナー

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、バレンタインの季節にぴったりなチョコレートディナーコースをご用意。前菜・スープ・メイン・デザート全てのメニューに、チョコレート(カカオ)をつかったスペシャルコースで、バレンタインの夜をロマンティックに演出します。

提供期間： 2016年2月12日(金)～2月14日(日)
提供時間： ディナー 18:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・バレンタインのスペシャルチョコレートメニュー 12,000円 ★新メニュー

・ペアリンググラスワイン 4杯付 18,000円

- 前菜： プラウンのカレー風味、ミルクチョコレート、バナナ、コリアンダー
- スープ： ココアパウダー入りのカブのスープと、ココアクルトン
- メイン： サーモンとホワイトチョコレート、カリフラワーピューレとキャビア
または
ココアパウダーをまぶしたビーフテンダーロインステーキをビーツ
とともに
- デザート： チョコレートのスフレ バニラアイスとクリームシャンテ



ココアパウダーをまぶした
ビーフテンダーロインステーキ



チョコレートのスフレ

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

■ オークドア バー (6階 バー)

■ バレンタインを優雅に演出するローズウォーター入りシャンパン

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、バレンタインにぜひお楽しみいただきたい、ローズウォーター入りのシャンパンをご用意いたします。

提供期間：2016年2月12日(金)～2月14日(日)

提供時間：11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・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です。



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)

■ 目の前で焼きあげるマシュマロをトッピング！ チョコレートカクテル

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、“フレンチ バレンタイン”をテーマに、フランスのウォッカとフランス産チョコレートをつかった大人のバレンタインマティーニをご用意いたします。

提供期間：2016年2月1日(月)～2月14日(日)

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)

・ダークチョコレート マティーニ 2,000円

ウォッカにフランス産チョコレートを溶かし入れた、本格的なチョコレートカクテルです。ほんのり苦いビターチョコレートは濃厚ですっきりした甘さです。目の前で焼いて仕上げるトッピングのマシュマロとともにバレンタインにお楽しみいただける女性にぴったりのカクテルです。



ダークチョコレート マティーニ

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバールチャージを頂戴いたします。

◆注目ポイント

「ダークチョコレートマティーニ」にトッピングするマシュマロはお客様の目の前で焼き上げます。香ばしい風味のマシュマロは、マティーニにフォンデュしても、そのままでも美味しくお召し上がりいただける、遊び心たっぷりのカクテルです。

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)