

～ グランド ハイアット 東京 2016 Autumn ～

月餅&うさぎ饅頭が入った約30cmのゴマ風船のサプライズスイーツ 秋の夜長を満喫！ 中秋の名月を楽しむスイーツ&秋のアルコールメニュー 希少なプレミアムウイスキーやシャンパン、旬のフルーツカクテルも

- ◆チャイナルーム : 中秋の名月を楽しく演出する満月のようなゴマ風船に月餅とうさぎ饅頭を入れた点心
- ◆オークドア バー : 柿、金柑、赤ぶどう&マスカットをつかったオータムカクテル
- ◆マデュロ : 岡山マスカットや甲州ぶどう、山形産ラ・フランスを贅沢につかった大人のカクテル
希少なラム酒や究極のウイスキー、高級シャンパンの飲み比べができるテイastingメニュー

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、深まる秋を楽しんでいただける、秋季限定のメニューやカクテルをご用意いたします。



チャイナルーム

「中秋節 点心師手作り月餅とうさぎ饅頭入りゴマ風船」



オークドア バー「オータム カクテル」



マデュロ

「ペリエ ジュエ ベルエポック オータム テイasting」



マデュロ「甲州グレープカクテル」

※食材や産地、内容は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ 中秋の名月を楽しく演出！ 満月のようなゴマ風船に月餅とうさぎ饅頭を入れた遊び心溢れる点心

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、中秋の名月にお楽しみいただけるチャイナルームオリジナルの華やかなメニューをご用意いたします。

提供期間： 2016年9月10日(土)～9月15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)：

・中秋節 点心師手作り月餅とうさぎ饅頭入りゴマ風船 3,000円 ★新メニュー

・月餅 ¥600/1個

・うさぎ饅頭 ¥300/1個

中秋節に合わせ、日本では珍しい満月のようなゴマ風船をご用意します。もち米の粉をつかい独特の手法で作ったゴマ風船は門外不出のチャイナルームオリジナルメニューです。約30cmのゴマ風船の中には、点心師が心を込めて作る月餅とカスタード餡入りのうさぎを模った創作饅頭が1つずつ入っています。なめらかな蓮の実の餡をしっとりとした生地で包みこんだ月餅は、保存料を一切使用しない店内限定の一品です。ゴマ風船の中に一緒にメッセージを入れることも可能です。

中国で古くから大切に祝われてきた中秋節をぜひ、華やかなスイーツとともにお楽しみください。

※ゴマ風船の中にメッセージを入れることも可能です。

(メッセージは来店日の3日前までのご予約限定です)

※単品でのご注文はご遠慮いただいております。



中秋節 点心師手作り月餅とうさぎ饅頭入りゴマ風船

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)

■ 柿、金柑、赤ぶどう&マスカットをつかったオータムカクテル

秋の味覚をつかった、秋ならではのカクテルを3種類をご用意いたします。

提供期間： 2016年10月1日(土)～12月31日(土)

提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・Masaoka Shiki マサオカシキ 2,000円 ★新メニュー

柿のリキュールに自家製の柿のコンポートを合わせた一品。糖度の高い国産柿の甘さを堪能いただける秋にピッタリのカクテルです。

・Autumn Princess アキヒメ 1,800円 ★新メニュー

金柑リキュールと相性の良い国産ハチミツをつかったほど良い酸味のカクテル。食前酒としてお召し上がりいただくのがおすすめです。

・Kikyo キキョウ 1,900円 ★新メニュー

シャンパンに、国産の赤ぶどうとマスカットを入れたカクテル。さっぱりとした口当たりが食後にふさわしい一品です。



Masaoka Shiki マサオカシキ



Autumn Princess アキヒメ



Kikyo キキョウ

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 ジャズ ラウンジ)

■旬を迎える岡山産マスカット、甲州ぶどう、山形産ラ・フランスを贅沢につかった大人のカクテル
大人のためのシックなジャズ ラウンジ「マデュロ」では、国産果実をふんだんにつかったカクテルを、旬の時期に合わせて期間限定でご用意いたします。旬の素材の芳醇な香りと果実味にマデュロならではのエッセンスを加えたカクテルをご堪能ください。

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)

<9月1日(木) ~ 9月30日(金)>

・マスカットマティーニ 2,000円 ★新メニュー

芳醇な香りと味わいの岡山産マスカットとウォッカを合わせたショートカクテル。糖度が高いマスカットの甘さが、辛口のお酒にアクセントを加えます。

・マスカットモヒート 2,000円 ★新メニュー

フレッシュミントをつかったモヒートにマスカットを加えたカクテル。ミントの深いグリーンとマスカットの透明感のあるグリーンが爽やかな一品です。

・マスカットシャンパンソルベ 2,200円 ★新メニュー

マスカットをつかったシャンパンソルベ。マスカットの後を引かない上品な甘さとソルベの食感が心地よいカクテルです。

<10月1日(土) ~ 10月31日(月)>

・甲州グレープスプリッツァー 2,200円 ★新メニュー

スプリッツァーに甲州ぶどうを加えてアレンジしたカクテル。爽やかな味わいに仕上げています。

・甲州グレープシャンパンソルベ 2,200円 ★新メニュー

甲州ぶどうをシャーベット状にし、上からシャンパン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な、女性のお客様におすすめのカクテルです。

・甲州グレープサングリア 2,400円 ★新メニュー

果汁が豊富でやわらかい果肉と甘みの中の適度な酸味が特徴の山梨県勝沼産の甲州ぶどうをつかったサングリアです。芳醇な果実の味わいが楽しめるお酒です。

<11月1日(火) ~ 11月30日(水)>

・ペアマティーニ 2,000円 ★新メニュー

さわやかな甘さと程よい酸味、とろけるような果肉が特徴の味わい豊かな旬の山形県産ラ・フランスを合わせたマティーニ。ラ・フランスの果実味と辛口のお酒が相性のいいカクテルです。

・ペアモヒート 2,000円 ★新メニュー

シグネチャーカクテルのモヒートを、山梨県産ラ・フランスをつかいアレンジ。ミントと合わせたラ・フランスのすっきりとした味わいが楽しめるカクテルです。

・ペアシャンパンソルベ 2,200円 ★新メニュー

山形県産ラ・フランスのシャーベットにシャンパンを注いでお飲みいただくカクテルです。



左から：マスカットマティーニ、マスカットモヒート、マスカットシャンパンソルベ



左から：甲州グレープサングリア、甲州グレープスプリッツァー、甲州グレープシャンパンソルベ



左から：ペアマティーニ、ペアモヒート、ペアシャンパンソルベ

■希少なウイスキーとプレミアムシャンパンのテイスティングメニュー

アイラ島で熟成からボトリングまで全て完結させた究極のウイスキーやプレミアムシャンパンを飲み比べながらお楽しみいただける希少なテイスティングメニューをご用意いたします。

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)

<9月1日(木)～9月30日(金)>

・ブルイックラディ テイスティング 3,600円 ★新メニュー

アイラ島の大麦と湧水を原材料にして蒸留し、熟成やボトリング全ての工程を島内で完結させた究極のウイスキー「BRUICHLADDICH」をご用意。ピート量による味わいの違いをご堪能ください。

- ブルイックラディ アイラ バーレイ 20ml
3種類で最もピート(ヒースという水生植物などが炭化した泥炭)が少なく、甘みを感じることができ、飲みやすい銘柄です。
- ポート シャーロット アイラ バーレイ 20ml
強すぎない刺激と、甘みや苦味をやわらかく包むスモーキーさが心地よいバランスの取れたウイスキーです。
- オクトモア 06.3 アイラ バーレイ 20ml
3種類の中で最もピートが感じられる銘柄です。刺激的な飲み口の後に甘みがあり、最後にスモーキーな味わいが残ります。



ブルイックラディ テイスティング

<10月1日(土)～10月31日(月)>

・ラフロイグ テイスティング 7,500円 ★新メニュー

ゲール語で「広い湾の美しい窪地」を意味する1815年創業のラフロイグ蒸留所より、3種類のスコッチウイスキーを味わっていただきます。

- ラフロイグ 10年 20ml
- ラフロイグ 30年 20ml
- ラフロイグ クォーターカスク 20ml



ラフロイグ テイスティング

<10月1日(土)～11月30日(水)>

・ペリエ ジュエ ベルエポック オータム テイスティング 15,000円 ★新メニュー

1811年の創業以来、最高級シャルドネ種を主体としたエレガントでフローラルなシャンパーニュを醸造し続けるベルエポック。プレステージシャンパーニュと期間限定ラベルのロゼシャンパンをお楽しみください。

- ペリエ ジュエ ベルエポック 2007 90ml
第一次世界大戦で長い眠りについていたボトルは、当時のセラーマスターであるアンドレ・バブレによって発見され、「ベル・エポック」として復活を遂げました。繊細さと芳醇さを併せ持つ味わいをぜひご堪能ください。
- ペリエ ジュエ ベルエポック エディション・オータム 2005 90ml
移ろいゆく秋の美を表現した期間限定ラベルのロゼ・シャンパーニュです。秋に相応しい芳醇な味わいをお楽しみください。



ペリエ ジュエ ベルエポック オータム テイスティング

※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)