

～ グランド ハイアット 東京 2016 Christmas ～

バンズやパティ、ソースまで「白」にこだわったホワイトバーガーが登場  
フォトプロップスや手土産付女子会プランで、思い出を華やかに彩る！

## クリスマス限定メニュー&パーティプラン

- ◆オーク ドア : バンズ、パティ、ソースがホワイトカラー！ホワイトクリスマスイメージした限定ハンバーガー
- ◆オーク ドア バー : チョコレートリキュールの上に生クリームが2層になったクリスマス限定カクテル！
- ◆フレンチ キッチン : 女心をくすぐるパーティプラン！ローストチキンやフォトプロップス、お土産付コース  
女子会にもぴったりのクリスマスや星をイメージしたカラフルなクリスマスカクテル3種

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、期間限定のクリスマスメニューとパーティプランを2016年12月1日(木)より、各店舗にて順次展開いたします。今年のグランド ハイアット 東京のクリスマステーマカラー「白」で統一したユニークなハンバーガーや、雰囲気が盛り上がるフォトプロップスとお土産が付いたプランなど、写真撮影に最適なサービスやメニューをご用意。ご家族やご友人と華やかなひとときをお楽しみください。



オーク ドア:  
ホリデーホワイトバーガー



フレンチキッチン:  
ウィンターカクテル3種



フレンチ キッチン:  
女子会@フレンチ キッチン

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■今年のグランド ハイアット 東京のクリスマステーマカラー「白」に統一したハンバーガー

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、ホリデー限定メニューとして、ホワイトカラーのバンズ、パティ、ソースをつかったハンバーガーをご用意いたします。イタリア発祥のもちもちの白いパン“チャパタ”をバンズとして、チキンパティやグリュイエールチーズなどの白をベースとした具材をはさみ、ポルチーニ茸、トリュフアイオリなどの高級食材もトッピング。また、ポテトも白で統一されたアイオリソースとともにお召し上がりいただけます。ユニークなだけでなくホリデーの特別感を演出する贅沢なハンバーガーです。



ホリデーホワイトバーガー

提供期間：2016年12月1日(木)～31日(土)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ホリデーホワイトバーガー 2,600円 ★新メニュー

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)

### ■オーク ドア バー クリスマス カクテル

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、クリスマスの夜を特別なものにするロマンティックなクリスマス限定カクテルをご用意いたします。チョコレートカクテルと生クリームが美しい2層になったマティエニスタイルのカクテルです。口の中にひろがるチョコレートとクリームのマリアージュをお楽しみください。



トウインクル

提供期間：2016年12月17日(土)～25日(日)

提供時間：18:00～24:30

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

・トウインクル 2,000円 ★新メニュー

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

## ■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

### ■ローストチキンやフォトプロップス、お土産付き！女心をくすぐる華やかなパーティプラン

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、フォトプロップス付ディナープランをご用意いたします。メインディッシュにはパーティーの定番、ローストチキンをご用意。焼きあがると料理長自らテーブルでプレゼンテーションし、その後に切り分けてご提供いたします。また、お食事の間に、ご友人との思い出を写真に素敵に残せるよう、ユニークなフォトプロップスをご用意。さらに国内外の大会で優勝・受賞経験をもつパティシエを多数輩出してきたペストリーチームがつくる洋菓子のお土産をプレゼント。こだわりの料理を堪能しながら、写真撮影もお楽しみいただける女子会に最適なプランです。



女子会@フレンチキッチン(イメージ)

提供期間：2016年12月1日(木)～30日(金) ※クリスマスホリデー12月22日～25日は除きます。

提供時間：ディナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税・サービス料込)：

・女子会@フレンチキッチン 4,900円 ★新メニュー

コースメニュー例：

- 前菜
- メインディッシュ(ローストチキン)
- デザート
- お土産(冬季限定 プールドネージュ)

### ■フレンチキッチンウインターカクテル

クリスマス女子会にぴったりの、色鮮やかなカクテルが登場いたします。

提供期間：2016年12月1日(木)～31日(土)

提供時間：ディナー 18:00～21:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

・ル シエル ブラン 2,000円 ★新メニュー

紅茶リキュールをベースにフォームミルクで雪をイメージしたカクテル。

・エトワールド ノエル 2,000円 ★新メニュー

柑橘系のブルーのカクテルに星型の皮をトッピング。

・シャンド フレーズ 1,500円 ★新メニュー

真っ赤なクリスマスカラーのストロベリーカクテル。



左から：

ル シエル ブラン、エトワールド ノエル、シャンド フレーズ

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

### ■各レストランのクリスマスディナー紹介 <提供期間:12月22日(木)～12月25日(日)>

グランド ハイアット 東京では、2016年12月22日(木)～25日(日)の期間、ホテル内レストラン・バー8店舗で、クリスマス限定のディナーコースをご用意いたします。各レストランこだわりの食材と調理法による贅沢なお料理で、聖なる夜を演出いたします。

#### ◆フィオレンティーナ(1階 イタリアン カフェ)

提供日時：2016年12月22日(木)～25日(日) 17:30～22:00

料金(税・サービス料別)：9,800円 / 14,000円

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」。冬の食材をつかった前菜にはじまり、自家製の手打ちパスタ、新鮮な魚介、旨みたっぷりの国産牛フィレ肉にペストリーシェフの作る自家製ドルチェ。フィオレンティーナでしか味わえないスペシャルディナーを大切な方とお楽しみください。

予約・問合せ：「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)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 15,000円 / 18,000円

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、フォアグラや黒トリュフなどをつかった贅沢なお料理の数々をお楽しみいただけます。大切な方とのひとときをフランス料理のフルコースとともにご堪能ください。

予約・問合せ: 「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

---

◆旬房(6階 日本料理)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 18:00 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」。クリスマスらしくテーブルを華やかに演出する前菜からはじまる、冬ならではの京野菜と海や山の幸を目でも舌でもご堪能いただけるクリスマス限定の特別会席をお楽しみください。また、和牛をつかった炭火烧会席もご用意しております。

予約・問合せ: 「旬房」 03-4333-8786(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

---

◆六緑(6階 江戸前寿司)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 18:00 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

こだわりの食材と確かな腕を持つ選りすぐりの職人による江戸前寿司「六緑」では、この時期に最も脂がのる冬の代名詞と言われる鰯や鮪をはじめ、身が締まった高級魚をつかい、六緑ならではの江戸前寿司をご用意いたします。様々な食材の味覚を寿司会席にてお楽しみください。

予約・問合せ: 「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

---

◆オーク ドア(6階 ステーキハウス)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 17:30 ~ 22:00

料金(税・サービス料別): 17,000円 / 21,000円

新鮮な素材をウッドバーニングオープ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、ステーキハウスらしい、吟味した素材をダイナミックに仕上げるディナーをご用意いたします。ウッドバーニングオープンの炎や薪のはぜる音も、ディナーに華やぎを添えます。

予約・問合せ: 「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

◆チャイナルーム(6階 中国料理)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 18:00 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 18,000円 / 22,000円 / 26,000円

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、華やかな季節にふさわしい豪華な食材をつかい、四大中国料理の調理法を駆使した前菜からデザートまで五感で味わえる特別なクリスマスディナーをご用意いたします。

予約・問合せ: 「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

---

◆けやき坂(4階 鉄板焼)

提供日時: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日) 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 24,000円 / 30,000円

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」。最高級黒毛和牛をメインに高級食材をつかった絢爛豪華な限定コースをご用意いたします。ソムリエ厳選のワインとご一緒にお楽しみください。

予約・問合せ: 「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)

---

◆マデュロ(4階 バー)

提供期間: 2016年12月22日(木) ~ 25日(日)

予約可能時間: 19:00 / 19:30

料金(税・サービス料別): 12,000円

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、6種類の前菜盛り合わせや魚料理、お肉料理、デザートなど全5品のコースをご用意いたします。

※一日最大4組(2~4名様)

※上記料金はミュージックカバーチャージ(通常20:00以降おひとり様2,000円)込の1名様料金です。

予約・問合せ: 「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)

※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。