

～ グランド ハイアット 東京 2017 Summer ～

## プレミアムラムでつくる本格マルガリータ&フローズンマルガリータ “ラム酒”やシャンパン、ウイスキーのテイastingなど プレミアム感あふれるサマーアルコールメニュー

- ◆オーク ドア バー：プレミアムテキーラとフレッシュストロベリーやピーチでつくる特別なフローズンマルガリータ
- ◆マデュロ：旬の夕張メロン、国産桃、シャインマスカット！果実感あふれる夏のフルーツカクテル  
ラム酒の希少銘柄や、プレステージシャンパーニュを飲み比べる贅沢なテイ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 デイワイヤ)は、フレッシュな旬のフルーツをふんだんにつかったカクテルや、ラム酒やシャンパン、ウイスキーのテイastingなど、夏季限定のアルコールメニューをご用意いたします。



※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。

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■セレブに人気のプレミアムテキーラとフレッシュストロベリーやピーチでつくる特別なフロズンマルガリータ

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、夏のスペシャルカクテルとして、プレミアムテキーラをつかったマルガリータをご用意します。

上質のアガベをつかい独自の製法で造るプレミアムテキーラで知られ、世界中のテキーラファンを魅了しているパトロン社より、2種類のテキーラをセレクト。クリスタルのように透明な色と上品でなめらかな口当たり、甘くフレッシュなアガベ特有の味わいが楽しめる「パトロン シルバー」と、アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で12か月以上熟成させた芳醇な風味と長い余韻が特徴の「パトロン アネホ」の味わいを堪能いただけるマルガリータの他、フレッシュなフルーツとあわせた果実感あふれるフロズンマルガリータをご提供いたします。

提供期間： 2017年6月1日(木)～8月31日(木)

提供時間： 11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

#### ・パーフェクト マルガリータ 1,850円 ★新メニュー

世界中のテキーラファンを魅了するスムーズで品のある口当たりが特徴の「パトロンシルバー」と、パトロン社が作るシトラスリキュール「テキーラシトロンジ」をつかったマルガリータ。上品なテキーラの味わいが際立つ一品です。

#### ・パーフェクト パトロン アネホ マルガリータ 3,300円 ★新メニュー

12か月以上オーク樽の中で熟成させてつくられる「パトロン アネホ」をつかったマルガリータ。さらに際立つ上品なまろやかさと芳醇な香りを最大限にお楽しみいただけるカクテルです。上質なテキーラのみが持つ極上の味わいをご堪能ください。

#### ・フロズン ストロベリー マルガリータ 2,100円 ★新メニュー

「パトロン シルバー」に自家製ストロベリーピューレをあわせてつくるフロズンマルガリータ。フレッシュな苺を添え、爽やかな中にも果実感あふれる一品。

#### ・フロズン ピーチ マルガリータ 2,100円 ★新メニュー

自家製のピーチピューレをつかったフロズン マルガリータ。グラスに添えたフレッシュピーチの甘みや酸味が夏にぴったりのカクテルです。



(左)パーフェクト マルガリータ  
(右)パーフェクト パトロン アネホ マルガリータ



(左)フロズン ストロベリー マルガリータ  
(右)フロズン ピーチ マルガリータ

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)

### ■旬の夕張メロンと国産の桃、シャインマスカットをつかった果実感あふれる夏のフルーツカクテル

大人のためのシックなジャズ ラウンジ「マデュロ」では、旬の国産フルーツをつかったカクテルをご用意。7月 は夕張メロン、8月 は山梨県産をはじめとする国産の白桃、9月 は岡山県産シャインマスカットと、それぞれフレッシュな果実をカクテルにアレンジしました。上質な果実の香り高く見た目も鮮やかな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) :

<7月1日(土) ~ 7月31日(月)>

#### ・夕張メロンマティーニ 2,000円

果肉が柔らかくジューシーでこの時期糖度の高い夕張メロンをピューレにしてマティーニに。果実の甘い香りとうっきりとした味わいの大人のカクテルです。フレッシュなメロンのトッピングとともに楽しみください。

#### ・夕張メロンモヒート 2,000円

マデュロのシグネチャーカクテルモヒートに夕張メロンのピューレをつかった、夏にぴったりのすっきりした口当たりのカクテルです。

#### ・夕張メロンロワイヤル 2,200円

フレッシュな夕張メロンピューレにシャンパーニュを加えた贅沢なカクテル。



左から： 夕張メロンロワイヤル  
夕張メロンモヒート、  
夕張メロンマティーニ

<8月1日(火) ~ 8月31日(木)>

#### ・ピーチダイキリ 1,800円

「ブルガル」のラムをベースに、厳選した国産の白桃をピューレにして加えたショートカクテル。桃の果肉と果汁をふんだんにつかったフレッシュ感あふれる一品です。

#### ・ピーチモヒート 1,800円

自家製のピーチピューレに「ブルガル」のホワイトラム、ライム、ミントをあわせたフルーティなモヒート。桃の甘い香りとさっぱりとした味わいを併せ持つカクテルです。



左から： ベリーニ  
ピーチモヒート  
ピーチダイキリ

#### ・ベリーニ 2,000円

厳選した甘みの強い白桃をピューレにし、シャンパーニュとあわせた贅沢なカクテル。桃の果実感あふれる口当たりです。

<9月1日(金) ~ 9月30日(土)>

#### ・シャインマスカットマティーニ 2,000円

芳醇な香りと味わいの岡山県産シャイン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。

#### ・シャインマスカットモヒート 2,000円

フレッシュミントをふんだんにつかったモヒートにシャイン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。

#### ・シャインマスカットシャンパンソルベ 2,200円

シャインマスカットをつかったシャンパンソルベ。マスカットの上品な甘さとソルベの食感が心地よいカクテルです。



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



## ■ラム酒の希少銘柄や、プレステージシャンパーニュを飲み比べる贅沢なテイastingメニュー

希少なプレミアムラム酒と、プレステージシャンパーニュを、それぞれ飲み比べながらお楽しみいただけるテイastingメニューをご用意します。

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)

<7月1日(土)～8月31日(木)>

### ・80's プレミアム ラム テイasting 4,000 円 ★新メニュー

希少なラム酒の銘柄を、地域の異なる3種類(フレンチ、ブリティッシュ、スパニッシュ)でご用意します。それぞれの持つ特徴をテイastingでお楽しみください。

- ペール ラバ 1989 22年 (20ml)  
80年代に瓶詰めされ、既に生産終了している希少なラム酒。熟成感を感じる甘い口当たりが特徴です。  
(フレンチ、マリーガラント島)
- ブリストル クラシック ヴェルサイユ 1985 (20ml)  
ピリッとしたややスパイシーなテイast。バランスの取れた味わいをお楽しみくださいいただけます。  
(ブリティッシュ、ガイアナ)
- セロ ネグロ 1989 (20ml)  
既に生産終了した希少なラム酒。まろやかな甘さと熟成感をご堪能ください。  
(スパニッシュ、ニカラグア)



80's プレミアム ラム テイasting

<8月1日(火)～9月30日(土)>

### ・ベルエポック シャンパーニュ テイasting 8,000 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ペリエジユエ。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・パブレの発見により、「ベルエポック」として復活を遂げました。プレステージシャンパーニュのマグナムボトルとの熟成の違いを飲み比べながらお楽しみください。

- Perrier-Jouet Bell Epoque 2007 (90ml)  
ペリエジユエの中でもしっかりと熟成感を持つプレステージシャンパーニュ。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。
- Perrier-Jouet Bell Epoque Magnum 2007 (90ml)  
Perrier-Jouet Bell Epoque 2007とサイズ違いのシャンパーニュ。通常のシャンパーニュよりゆっくり熟成されたシャンパーニュ。同じヴィンテージのシャンパーニュと比べることで、その違いをお楽しみください。



ベルエポックシャンパーニュ テイasting

※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)