

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

“目玉”や“ミズ”、お化けやパンプキンをモチーフにしたバーガーやカクテルなどが勢揃い
ハロウィンスイーツをbuffetで好きなだけ楽しめるプランも新登場！

ハロウィン限定のプレミアムメニュー

- ◆オーク ドア : オレンジ色のかぼちゃ型バンズが可愛い遊び心満載のハロウィン仕様のハンバーガー
フィンガーやクモなど“リアル”と“可愛らしさ”がミックスされたハロウィンアフタヌーンティー
- ◆オーク ドア バー : 目玉入りカクテルやミズ型ゼリーなど“リアル”に表現！ SNSにアップしたくなるハロウィンカクテル登場
- ◆フレンチ キッチン : まるで本物の指のような“フィンガークッキー”や目玉などハロウィンならではのスイーツをbuffestailでお好きにだけ！
- ◆フィオレンティーナ パストリーブティック : ハロウィンパーティーの手土産にもオススメ！ キュートなデザインのハロウィン限定スイーツ
- ◆フィオレンティーナ : “くもの巣”デコレーションに注目！ 人気のジェラートからハロウィン限定が登場

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、期間限定のハロウィンメニューを2017年10月1日(日)より、各店舗にて順次展開いたします。



オーク ドア 「パンプキンバーガー」



オーク ドア バー 「ハロウィン カクテル」



オーク ドア 「ハロウィン アフタヌーンティー」

フレンチ キッチン
「スイーツフェスタ アフタヌーンティー」フィオレンティーナ パストリーブティック
「ハロウィンスイーツ」

※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 (6階 ステーキハウス)

■ オレンジ色のかぼちゃ型バンズが可愛い遊び心満載のハロウィン仕様のハンバーガー

新鮮な素材を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、ユニークなトッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供しています。10月にはハロウィンをモチーフにした“かぼちゃ型”ハンバーガーが新登場いたします。

提供期間： 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

メニュー / 料金(税・サービス別)

・パンプキンバーガー 2,200円 ★新メニュー

かぼちゃのペーストを混ぜ込み、かぼちゃ型に焼き上げたバンズでビーフパティをサンドしました。中にはスモークベーコンやチェダーチーズをトッピング。ラビゴットソースとともにお楽しみください。また、付け合せには、サツマイモフライをご用意。オレンジ色のかぼちゃ型バンズが可愛い、遊び心満載のハロウィン仕様のハンバーガーです。



「パンプキンバーガー」

■ フィンガーやクモなど“リアル”と“可愛らしさ”がミックスされたハロウィンアフタヌーンティー

選び抜いた新鮮な素材を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、ハロウィンを楽しむ限定の「ハロウィン アフタヌーンティー」をご用意いたします。4種のスイーツは世界の洋菓子大会で優勝、受賞したパティシエたちを輩出してきたパストリーチームのオリジナル。「本物？」と思うほどリアルに表現されたフィンガークッキーや、綿あめでつくったクモの巣の上にクモをイメージしたチョコレートを載せたスイーツ、目玉をイメージしたゼリーやパンプキンのカップケーキなど、“リアル”と“可愛らしさ”がミックスされた、見た目も楽しめる遊び心満載のハロウィン仕様のアフタヌーンティーです。

提供期間： 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

提供時間： 15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ハロウィン アフタヌーンティー 2,000円 ★新メニュー

フィンガークッキー

指はマジパン入りのクッキー生地、爪はアーモンド、さらにラズベリージャムで血を表現しました。リアルなスイーツをお楽しみください。

目玉のゼリー

マスカルポーネのムースでつくった白い目の部分に、コーヒーゼリーで黒目を表現した目玉のゼリー。

クモのチョコレート

綿あめのクモの巣に、プラリネで表現したクモをのせた“リアル可愛い”スイーツ。

パンプキンのカップケーキ

パンプキン味のスポンジケーキにパンプキンクリームをのせたカップケーキ。

ドリンク

コーヒーまたは紅茶

※ 1名様からご注文いただけます。

※ スイーツのみのアラカルトご利用の場合は2名様で2,900円です。



ハロウィン アフタヌーンティー

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)

■目玉やミズを“リアル”に表現！ ハロウィンにぴったりの SNS にアップしたくなる新メニュー
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、ハロウィンの時期に合わせて充血した目玉入りのカクテルやミズ型ゼリーなど、“リアル”に表現したインパクトのあるカクテルを6日間限定でご用意いたします。今年のハロウィンは、遊び心たっぷりのカクテルとともにお楽しみください。

提供期間： 2017年10月21日(土)、22日(日)、28日(土)、29日(日)、30日(月)、31日(火)

提供時間： 18:00 ~ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・ブラッディ アイズ 1,700円 ★新メニュー

ライチジュースにウォッカ、ライチリキュールを加えたカクテルには、ライチにブルーベリーを入れ、ざくろの甘酸っぱいグレナデンシロップをかけた“充血した目玉”をトッピング。カクテルはもちろん、リアルな見た目もお楽しみ下さい。



ブラッディ アイズ

・ミズ型ゼリー 1,500円 ★新メニュー

クランベリージュース、ウォッカ、ラズベリーゼリーでつくるミズ型ゼリーをご用意。赤ワインをつかい、十字架のお墓をモチーフにしたアルコール入りキャンディや、チョコレートブラウニーで土を表現しました。まるで霊園からミズが這い上がってくるかのようなリアルたっぷりのユニークな一品です。



ミズ型ゼリー

・スカルショット 1,300円 ★新メニュー

どくろのショットグラスに、ベイリーズ、レモンジュース、グレナデンシロップを加えた3層のカクテルです。リアルな脳みそに見えるよう、ベイリーズを加え分離させることで、ハロウィン独特の不気味な雰囲気を演出します。



スカルショット

・ダークマジック 1,800円 ★新メニュー

“世界一苦いリキュール”と評される薬草系の「フェルネット・ブランカ」と、コーラで色付けた黒いカクテルで暗闇をイメージ。ドライアイスによるスモークの演出も。



ダーク マジック

・パンチキン 1,500円 ★新メニュー

シェアスタイルで楽しむパーティーカクテル「パンチボウル」を、中身をくり抜いた大きなパンプキンをご用意。オーダーごとにウォッカとパンプキンピューレを合わせたカクテルをこの特製パンチボウルからグラスに入れてご提供いたします。クラッシュしたドライアイスによるスモークの仕掛けがハロウィンの雰囲気を一層盛り上げるメニューです。



パンチキン

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)

■ 秋の味覚を取り入れたスイーツやセイボリーのアソートに加え、ハロウィンをイメージしたスイーツをbuffetカウンターよりお好きなだけ！

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、月替わりのテーマに合わせた「スイーツフェスタ アフタヌーンティー」をご用意いたします。ハロウィン期間の10月は、“フィンガー”クッキーや“目玉”をイメージしたゼリーなどリアルなスイーツのほか、コウモリ型のチョコレートをつッピングしたパンプキンロールケーキや、パンプキンに見立てたサクサクの生地で、パンプキンクリームなどを挟んだパリブレストなどを、buffetスタイルにてお好きなだけお楽しみいただけます。

提供期間： 2017年10月1日(日)～10月31日(火)

提供時間： アフタヌーン 15:00(土・日・祝 15:30)～18:00(16:00ラストオーダー)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・スイーツフェスタ アフタヌーンティー 3,500円 ★新メニュー

アソートプレート

-スイーツとセイボリーアイテム

スイーツbuffet

“フィンガー”クッキーや“目玉”をイメージしたゼリーなどリアルなスイーツのほか、パンプキンロールケーキやジャック オ ランタンをイメージしたパリブレストなど。

ドリンク

-コーヒーまたは紅茶

上記にプラスして

1名様からご注文いただけます。



スイーツとセイボリーの
アソートプレート(イメージ)



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

■ 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)

■ パーティーギフトにもオススメ！ キュートなデザインのハロウィン限定スイーツ

かぼちゃやコウモリ、オバケなど可愛らしいモチーフでハロウィン気分を盛り上げる、パーティーギフトにもぴったりの限定スイーツをご用意いたします。

販売期間： 2017年9月中旬～10月31日(火)

営業時間： 9:00～22:00 ※10月1日よりケーキ・タルトの販売は10:00～

商品名 / 価格(税別):

・パンプキンロールケーキ 2,200 円

北海道産の糖度の高いパンプキンのダイスカットやパンプキンでつくったクリームを、パンプキンパウダーを練りこんだ生地で包んだロールケーキです。表面にはパンプキンクリームをトッピングし、コウモリ型のチョコレートとパンプキンシードを飾りつけた、ハロウィンを盛り上げるスイーツです。

※サイズ: 27cm



パンプキンロールケーキ

・ハロウィンクッキー(1枚) 850 円

オバケやコウモリなど、ハロウィンをモチーフにしたアイシングクッキーです。

※大きさ: 10cm 前後(種類によって異なります)



ハロウィンクッキー

・ハロウィンクッキー アソート(4個セット) 1,200 円

黒猫や小さなオバケなどハロウィンモチーフのミニクッキーのアソート。

※大きさ: 6cm 前後(種類によって異なります)



ハロウィンクッキー アソート

※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 1F 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)

■ 人気のジェラートからハロウィン限定メニューが登場!

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、ソフトクリームをつかったジェラートのハロウィン限定メニュー、「ハロウィン ジェラート」をご用意いたします。

提供期間: 2017年10月1日(日) ~ 10月31日(火)

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ハロウィン ジェラート 1,500 円

キャラメルソース、かぼちゃのプリン、ソフトクリームの層の上に、シュー生地で作ったクモの巣、ジャック オ ランタンやコウモリをモチーフにしたチョコレートをトッピングしました。チョコレートコーティングしたライスクリスピーのサクサクとした食感とともにお楽しみください。



ハロウィン ジェラート

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