

～ グランド ハイアット 東京 2017 Holiday ～

トマトソースと熱々のチーズでいただくフォンデュや 米麴をつかった紅白のスープでいただく「発酵美人火鍋」が新登場！ 美容と健康に！カラダの中から温まる冬のあったか鍋メニュー

- ◆フレンチ キッチン：ホリデーパーティーはビーフやシーフード、野菜を“トマトソース”や“チーズ”のフォンデュスタイルで
- ◆チャイナルーム：コラーゲンスープとピリ辛の麻辣スープの「発酵美人火鍋」で美容と健康を！

都会の喧騒にそびえ立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、ホリデーパーティーにぴったりのビーフやシーフード、野菜をフォンデュスタイルでいただくメニューや、ノンアルコール・ノンシュガーの米麴をつかった自慢の紅白スープで、金目鯛やハンガリーの食べられる国宝“マンガリツァ豚”バラ肉などをしゃぶしゃぶしてお召し上がりいただける「発酵美人火鍋」をご用意いたします。女子会や忘新年会にも最適なカラダの中から温まる鍋メニューをお楽しみください。



※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。

■ 「フレンチ キッチン」 (2階 オールデイ ダイニング)

■ホリデーパーティーはビーフやシーフード、野菜をトマトソースやチーズでいただくフォンデュスタイルで！

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、ビーフやシーフード、野菜などを串に刺し、トマトソースとバゲットの器のチーズでいただく「フォンデュ」をご用意いたします。前菜の盛り合わせとサラダ、フレンチ キッチンのデザート盛り合わせとともに、女子会や忘新年会でぜひお楽しみください。

提供期間： 2017年12月1日(金)～2018年1月31日(水)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フォンデュ 6,200円 ★新メニュー

- 前菜の盛り合わせとサラダ

- メインディッシュ

- ・ サーロイン&ポテト
- ・ 海老
- ・ ポークソーセージ
- ・ トマト&ベーコン
- ・ うずらの卵
- ・ 人参、ブロッコリー、ペコロス(ミニたまねぎ)

- フレンチ キッチン デザート盛り合わせ

- コーヒー または 紅茶

※写真は2名様分です。

※ご注文は1名様より承ります。



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

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■米麩をつかったコラーゲンスープとピリ辛の麻辣スープの「発酵美人火鍋」で美容と健康を！

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、ノンアルコール・ノンシュガーの米麩を使用した魚のコラーゲンスープとスパイスを効かせた麻辣スープの「発酵美人火鍋」をご用意。金目鯛やハンガリーの食べられる国宝・マンガリツァ豚バラ肉のしゃぶしゃぶ、ホタテ、才巻海老、信玄鶏、しめじやエリンギなど5種類のきのこ、青梗菜、広東白菜、蕪などたっぷりの野菜が召し上がれます。美容と健康に気を使う女性にもぴったりのカラダが温まるメニューです。

提供期間： 2017年12月1日(金)～2018年1月31日(水)

(クリスマス期間、正月期間を除く)

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)：

・発酵美人火鍋 10,000円 ★新メニュー

※ご注文は2名様より承ります。



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