

～ グランド ハイアット 東京 2018 New Year ～

## ハレの日をお祝い！お正月にぴったりの餅をつかった餅チーズバーガー新登場！ 干支(戌)モチーフのクッキーや新年を祝うセレブレーションカクテルも ラグジュアリーホテルで祝うニューイヤーメニュー

- ◆オーク ドア                   : 新年にはお餅！お餅とチーズの伸びる食感を楽しむお正月限定「餅チーズバーガー」登場
- ◆フイロインテナー パスリーゲティック   : 新年のギフトにぴったりの干支クッキーやフランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」
- ◆フレンチ キッチン           : 干支(戌)のクッキーなどお正月をイメージしたアソートとスイーツbuffetが楽しめる！ニューイヤーアフタヌーンティー
- ◆オーク ドア バー           : 国産の金柑をつかったシャンパンで新年をお祝いするセレブレーションカクテル

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 デイワイヤ)は、新年を祝う限定メニューをご用意いたします。2018年の年明けにふさわしい、お餅をつかった縁起の良い餅チーズバーガーや、2018年の干支、戌(犬)をイメージしたクッキーやニューイヤーアフタヌーンティー、旬の金柑をつかったカクテルなど、新年限定メニューでご家族やご友人など大切な方と過ごすひと時をお楽しみください。



餅チーズバーガー



干支クッキー



ニューイヤーアフタヌーンティー



セレブレーション 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。

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■新年にはお餅！お餅とチーズの伸びる食感を楽しむお正月限定の「餅チーズバーガー」登場

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、お正月期間限定で、お餅とチーズをつかった「餅チーズバーガー」をご用意いたします。

提供期間： 2018年1月1日(月)～7日(日)

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)

#### ・餅チーズバーガー(サラダまたはポテト付) 2,200円 ★新メニュー

お正月には欠かせない馴染みのあるお餅をサンドした餅チーズバーガーが初登場いたします。醤油を塗り、お餅のようにこんがりホテル内で焼きあげる特製バンズで、餅やチーズ、100%オーストラリアビーフのパティをサンドしました。シソやおろしポン酢、海苔やネギ、柚子マヨネーズといった和風テイストのトッピングも特徴です。また、付け合せのポテトには、ポン酢アイオリとともに楽しむフレンチフライも。お餅とチーズの伸びる食感が楽しめる、お正月にぴったりの縁起の良いハンバーガーです。



餅チーズバーガー

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

## ■ 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)

### ■新年のギフトにぴったりの干支クッキーやフランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」

世界の洋菓子大会で優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、2018年の干支をモチーフにした「干支クッキー(戌)」や、フランスで新年に食べられるポピュラーな伝統菓子「ガレット デ ロワ」など、ご家族やご友人で集まることの多い新年の手土産にもぴったりのスイーツをご用意いたします。

販売期間： 2018年1月1日(月)～31日(水)

営業時間： 9:00～22:00 ※ケーキ・タルトの販売は10:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

#### ・干支クッキー(戌) 850円(1枚) ★新作

戌(犬)をモチーフに、犬の顔や肉球などが可愛いアイシングクッキーです。



干支クッキー(戌)

#### ・ガレット デ ロワ ポム 3,800円 18cm ★新作

キャラメリゼしたリンゴを入れた「ガレット デ ロワ ポム」が新登場。香ばしいアーモンドクリームと、甘さの中にも酸味のきいたリンゴの相性は抜群です。「ガレット デ ロワ」と食べ比べをしながら新年の運だめしをお楽しみください。



ガレット デ ロワ ポム

#### ・ガレット デ ロワ 3,800円 18cm

毎年好評の「ガレット デ ロワ」。シンプルにアーモンドクリームをパイで包んで焼き上げました。



ガレット デ ロワ

## フランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」で美味しく新年の運だめしを！

「ガレット デ ロワ」とは、日本語で、「王様のお菓子」という意味があるフランスの伝統菓子です。フランスでは新年に欠かせないポピュラーなパイケーキで、折りパイにアーモンドクリームが入っており、さらに“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げています。王冠がパイの上ののっているのも特徴です。1月6日の基督教の祭日「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べ、“フェーヴ”が当たった人は王冠を被り、祝福を受け、その年の幸運が訪れると言われています。「ガレット デ ロワ」は、美味しく新年の運だめしができる楽しいお菓子です。

※商品の配送は承っておりません。

※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 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)

■干支(戌)のクッキーなどお正月をイメージしたスイーツやセイボリーのアソートとスイーツbuffeが楽しめる！ニューイヤーアフタヌーンティー  
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、お正月をテーマに、2018年の干支、戌(犬)をイメージしたクッキーや、抹茶のオペラ、フランスで新年に食べられるガレット デ ロワなどのスイーツとセイボリーアイテムのアソートプレートに加え、ペストリーチームによるワールドクラスのスイーツをbuffeスタイルでお好きなだけ楽しんでいただける新年のアフタヌーンティーをご用意。ガレット デ ロワに“フェーヴ”が入っていたら、一日限定数でスペシャルプレゼントをご用意します。

提供期間： 2018年1月4日(木)～1月31日(水)

提供時間： アフタヌーン 14:30(土・日・祝 15:00)～17:30(ラストオーダー 16:00) ※90分制

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ニューイヤー アフタヌーンティー 3,500円 ★新メニュー  
スイーツ

- 2018年の干支(戌)をイメージしたクッキー
- ガレット デ ロワ
- 抹茶のオペラ
- プチケーキ
- プレーンスコーン



ニューイヤー アフタヌーンティー

セイボリー

- ローストチキン、セロリ、クルミ、りんごをきゅうりで巻いた“門松”をイメージしたトルティーヤラップ
- ローストビーフのオープンサンド
- パーティーのクラッカーをイメージしたいくらとスモークサーモンのタルタル
- ベーコンときのこのキッシュ

スイーツbuffe

- スイーツ各種

ドリンク2種類

- 紅茶 (コーヒーも可)

※1名様からご注文いただけます。

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

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■ 国産の金柑をつかったシャンパンで新年をお祝いするセレブレーション 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、桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子の素材の香りが楽しめるジャパニーズクラフトジン「ROKU」とシャンパンにコンポートした金柑を入れた、すべて国産素材でつくるセレブレーション カクテルをご用意いたします。日本のお正月をお祝いするのにふさわしい、オレンジ色の華やかなスペシャルカクテルです。

提供期間： 2017年12月31日(日) ～ 2018年1月7日(日)

提供時間： 18:00 ～ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・セレブレーション カクテル 2,700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