

～グランド ハイアット 東京 夏に食べたい冷たいデザート～

ラグジュアリーホテルでしか味わえない極上ひんやりスイーツ

【新メニュー】ゴージャス ツバメの巣&金粉入りの希少石垣島天然マンゴーかき氷登場！
懐かしい昭和の味をパストリー総料理長が再現！人気ソフトクリーム



■【新メニュー】ツバメの巣に金箔、ここでしか食べられない希少ゴージャス マンゴーかき氷！

中国料理「チャイナルーム」では、夏フルーツの王様、マンゴーを贅沢につかった香港スタイルのかき氷をご用意します。マンゴー味の氷を削ったかき氷に、さらに石垣島産のフレッシュマンゴーを添えた、マンゴー尽くしのデザートです。石垣島産のマンゴーは、ビニールハウスではなく島ならではの温暖な気候の中で栽培されているため石垣島産の太陽をふんだんに浴びていて驚くほどの甘さが特徴です。さらに収穫量が少なく大変希少なマンゴーです。トップには、高級食材の燕の巣とココナッツミルクのシロップをかけた、美肌効果も期待される夏のひんやりデザートです。

提供期間：7月2日（水）～8月31日（日）

提供時間：11:30～14:30（土日祝 15:00）18:00～21:00

料金（税・サービス料別）：

石垣島天然マンゴー添え羽衣ミルクかき氷 ～高級燕の巣ココナッツミルクのシロップをかけて～ 2,400円

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

■懐かしい昭和の味をパストリー総料理長が再現！ホテルオリジナルソフトクリーム&人気オリジナルジェラート

イタリアンカフェ「フィオレンティーナ」では、サクサクのコーンに濃厚で甘みを上品に調整したソフトクリームをご用意いたします。パストリー総料理長の後藤順一の監修によって生まれたホテルオリジナルソフトクリームは、昭和の懐かしい味を彷彿とさせつつも、大人のビジネスマンからお子様まで幅広い世代にお楽しみいただけるよう、濃厚かつ甘すぎない現代風のアレンジを加えています。テイクアウトも可能です。また、ソフトクリームをアレンジした冷たいソフトクリームとコーヒーのさわやかな甘さが相性ぴったりの人気の定番ジェラートのマンゴージェラートとコーヒージェラートを提供しております。夏のシーズンは抹茶のジェラートとピーチのジェラートも登場します。

提供期間：通年

提供時間：9:00～22:00（※ジェラートは11時～）

料金（税・サービス料別）：ソフトクリーム 450円 ジェラート各種 1,250円～

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