

～ グランド ハイアット 東京 2014 Autumn ～

パンプキンやコウモリなどをモチーフにした愉快的スイーツやパンプキンカクテルが勢揃い！
 インターナショナルホテルが贈るハロウィン体験を

Let's Enjoy Halloween!!

2日間限定！特別パンプキンメニューが楽しめる「ハロウィン ブッフェステーション」も

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)では、秋のイベント「ハロウィン」をより楽しめる、期間限定メニューを2014年9月1日(月)より、各店舗にて順次展開いたします。かぼちゃやコウモリなどをモチーフにしたスイーツやハロウィンらしい遊び心をプラスしたパンプキンのオリジナル「ハロウィンカクテル」のほか、2日間限定でパンプキンをつかったハロウィン特別メニューが並ぶブッフェが登場します。インターナショナルホテルならではのハロウィンをお楽しみください。

■ 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)

■ ハロウィンスイーツ

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、かぼちゃやコウモリ、お化けなど、ハロウィンキャラクターをモチーフにした限定スイーツやかぼちゃをつかったスイーツをご用意いたします。

「かぼちゃモンブラン」は、サクサクのヘーゼルナッツメレンゲをベースに、生クリームとパンプキンフィリング、その周りにかぼちゃクリームをしぼって、かぼちゃのタネをトッピングした新作モンブランです。毎年人気の濃厚なかぼちゃのクリーミーな舌触りが特徴的な「ズッカ プディング」も登場します。

また、例年、お子様へのギフトとして大人気のハロウィンスイーツ、コウモリやお化けをかたどった「ハロウィンクッキー」やパンプキン型のチョコレートの中に小さなチョコレートが詰まった「ジャック オ ランタン」も販売いたします。

販売期間： 下記参照

提供時間： 9:00～22:00

メニュー /料金(税抜)：

【2014年9月中旬～11月中旬】

- ・かぼちゃモンブラン ¥570 ★新作メニュー
- ・ズッカ プディング ¥880

【2014年10月1日(水)～10月31日(金)】

- ・ハロウィンクッキー 各種¥650
- ・ジャック オ ランタン(パンプキンチョコレート)
S ¥3,500 M ¥12,000

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

※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。

★かぼちゃモンブラン秘話

かぼちゃの産地にこだわり

モンブランでつかうかぼちゃは産地や品種にもこだわりをもって選定しています。糖度の高い有機かぼちゃ「くりりん」を贅沢に使用し、その自然な甘みを活かして作り上げています。



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ ハロウィン ブランチbuffe

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、ハロウィン直前の週末に2日間限定で、「ハロウィン ブランチbuffe」を提供いたします。パンプキンやハロウィンのデコレーションが施されたbuffeカウンターには、パンプキンをつかった、ほくほくのグラタンやスープ、サラダ、デザートなど、パンプキンの美味しさを満喫できるラインナップが充実。カップルやご夫婦、ご家族でのブランチシーンを、ハロウィンらしい楽しさと美味しさで彩ります。



提供期間： 2014年10月25日(土)～26日(日)

提供時間： 11:30～15:00

料金(税抜・サービス料別)： 6,200円

※ハロウィン ブランチbuffeをご利用のお客様の中から、抽選で5名様にグランド ハイアット 東京のレストランでご利用いただけるランチサーティファイケート(お食事券)をプレゼントいたします。

※ご来店されたお子様にはキャンディーやチョコレートを差し上げます。

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

■ マデュロ (4階 バー)

■ ハロウィンカクテル

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー「マデュロ」では、ハロウィンらしい遊び心をプラスした「ハロウィンカクテル」をご用意。新作メニュー「パンプキンアップルドルチェ」は、カボチャとリンゴをつかったスイートなカクテル。カボチャのピューレ、フレッシュアップル、アップルジュース、カルバドス(リンゴのブランデー)、キャラメルシロップが入り、まるでアップルパイとパンプキントルトのようなデザート感覚のカクテルです。「マデュロ」が贈る大人のハロウィンをお楽しみください。



提供期間： 2014年9月1日(月)～10月31日(金)

提供時間： 19:00～25:00 (金・土～26:00)

メニュー / 料金(税抜・サービス料別)：

・パンプキンアップルドルチェ ¥1,900 ★新作メニュー

※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)

※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。