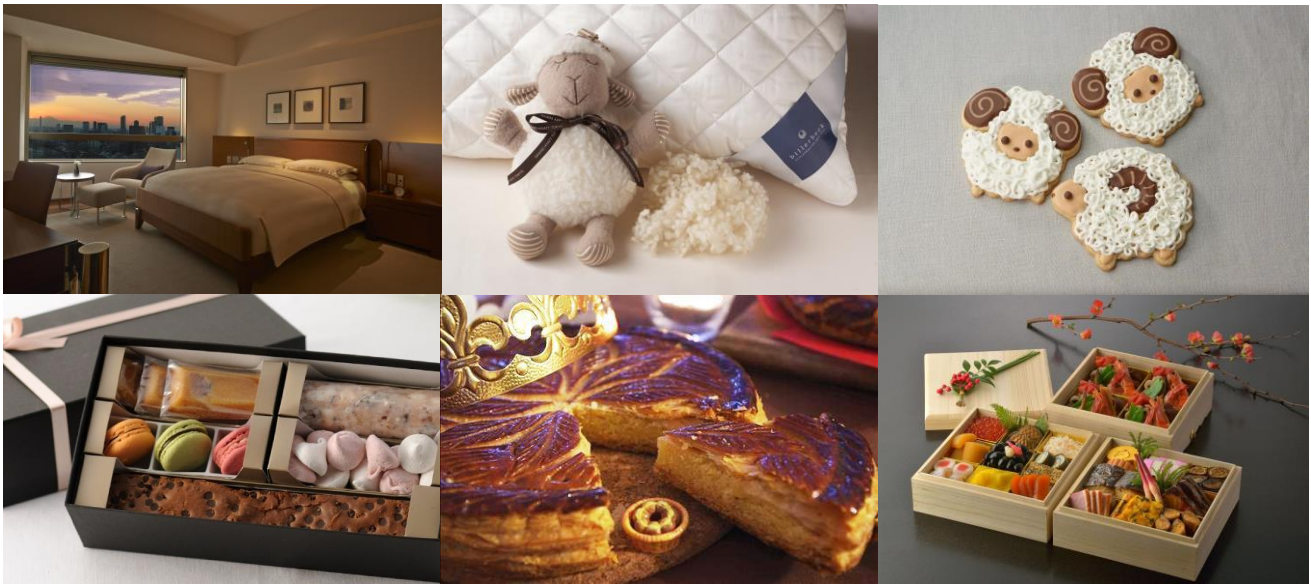


～ グランド ハイアット 東京 2015 New Year ～

ひつじどし

2015 年は未年！ 新年を祝うスイーツや宿泊プランが登場

- ◆シープ(ひつじ)で、上質なスリープ(睡眠)を！
羊毛快眠枕とひつじのぬいぐるみ付宿泊プラン「Sleep with the Sheep!」
- ◆新年のプレゼントに最適な「ニューイヤーハンパー」「ひつじクッキー」
- ◆美味しく新年の運だめしができる楽しいフランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」
- ◆職人が丹精込めて仕上げる豪華「和風三段おせち」30 個限定販売



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)は、新年をお祝いする期間限定の宿泊プランや限定メニューをご用意いたします。

2015 年の干支“ひつじ”にちなんだ、「ニューイヤーステイプラン」やオリジナル「ひつじクッキー」をはじめ、職人の技が織り成す「和風三段おせち」など、限定プランで、ご家族やご友人、大切な人と過ごす新年のひと時をお楽しみください。

■ ニューイヤー宿泊プラン「Sleep with the Sheep!」

上質なウール(羊毛)をつかったドイツ billerbeck(ビラベック)社製の“ボールウールピロー”と、愛らしい“ひつじのぬいぐるみ”が付いたニューイヤーステイプラン「Sleep with the Sheep!」をご用意いたします。

この枕は日本睡眠環境学会所属 睡眠環境診断士 藤橋 徹氏 お薦めで、ウールには優れた吸湿性・通気性があり、首元や頭にムレを感じることなく、快適な寝心地を提供いたします。“ボールウールピロー”は客室のベッドにあらかじめセットされており、ご宿泊時にご使用いただけます。シモンズ社製のベッドマットとピロトップ、100%遮光のロールブラインドがお客様をより快適な眠りの世界へと誘います。ご宿泊後は、新品の“ボールウールピロー”と“ひつじのぬいぐるみ”を特製バックに入れてプレゼントいたしますので、ご自宅でも快適な眠りをご体験いただけます。

2015 年の初夢はぜひ、「Sleep with the Sheep!」プランで。

期 間: 2015 年 1 月 4 日(日) ～ 3 月 31 日(火)

料金:(税金・サービス料込、宿泊税別)

グランド ルーム(42 m²) 1 名 46,095 円 ~ 74,571 円

2 名 57,612 円 ~ 86,902 円 ※予約は宿泊日の 7 日前まで

プラン内容: ・グランド ルーム(42 m²)でのご宿泊

・ドイツ billerbeck 社製のボールウールピロー(15,000 円相当)とひつじのぬいぐるみのプレゼント

(お一人様につき 1 セットずつ)

宿泊予約 お問い合わせ先: 0120-088-188

日本睡眠環境学会所属 睡眠環境診断士 藤橋 徹 氏お薦め

ドイツ billerbeck 社製 ボールウールピローの特徴

★ウール特有のサラッとした快適な寝心地

ウールには優れた吸湿性・通気性があり、湿気の多い季節でも首元や頭にムレを感じることなく、快適な寝心地を提供いたします。

★まくらに適した程よい弾力性

繊維の縮れが強く、程よく弾力性のある厳選されたウールをボール状にし、たっぷりと詰め込むことで枕に適した弾力を備えます。

★耐久性に優れ長持ち

水のみで洗淨したウールは耐久性に優れます。薬品を使用していないので、ストレスなく安心してご使用いただけます。



■ 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)

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、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の詰め合わせ「ニューイヤーハンパー」をはじめ、2015年の干支“ひつじ”をモチーフにした期間限定のオリジナルクッキー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」(アーモンドクリームのパイケーキ)など、ニューイヤースイーツを2015年1月1日より販売いたします。

販売期間：2015年1月1日(元旦)～31日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

- ・ニューイヤーハンパー 3,000円～
- ・ひつじクッキー 1枚 800円 ★新作
- ・ガレット デ ロワ 3,800円

美味しく新年の運だめし！フランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」

「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。王冠がパイの上に乗っているのも特徴で、1月6日のキリスト教の祭日「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した。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

■「旬房」(6階 日本料理)

日本料理「旬房」では、グランドハイアット 東京 副総料理長 日本料理統括 根笹 卓也が丹精込めて仕上げる特製「和風三段おせち」を限定でご用意いたします。職人の技が織り成す、華やかでおめでたい料理が詰め込まれたおせちを新年の祝膳としてお楽しみください。

和風三段おせち ※30個限定販売

ご予約受付期間 : 2014年10月1日(水)~12月20日(土)

お引渡し日時 : 2014年12月31日(水) 11:30~16:00

お引渡し場所 : 旬房(グランドハイアット 東京 6階)

販売価格 : 60,000円(税別)

ご予約 : 要予約 店舗へのお電話または、

WEBサイトにて受付 <http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/shunbou-restaurant/news/osechi.html>



お品書き

- <一の重> 伊勢海老黄金揚げ、数の子、菊蕪、ごまめ、唐墨、鯛龍飛昆布巻き、鮭奉書巻き、黒豆、小鯛雀生寿司、栗金団、常節旨煮
- <二の重> 真名鯉袖庵焼き、鱈味噌漬、鯛照り焼き、紅白蒲鉾、伊達巻卵、鰻八幡巻き、子持ち鮎甘露煮、松笠烏賊、芽生姜、黒毛和牛西京漬、鮭昆布巻き、鰹昆布巻き、合鴨スモーク
- <三の重> 亀甲里芋、地鶏旨煮、海老旨煮、花蓮根、牛蒡、有平こんにゃく、梅人参、姫慈姑、冬菇椎茸、新筍、絹さや

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更される場合がございます。

※店頭受取りのみ。発送は不可とさせていただきます。

※お持ち帰り後は、冷蔵庫、または冷暗所での保管をお願い申し上げます。

※2015年1月1日中にお召上がり下さいますようお願い申し上げます。

店舗情報: 「旬房」03-4333-8786(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