

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter/Spring ～

新年会・女子会・歓送迎会にお得なプラン

ホテルソムリエが厳選したお酒を思う存分楽しめる！ ラグジュアリーパーティーのフリーフロープラン

- ◆フィオレンティーナ : フリーフロープランが新登場！ お一人様 6,000 円
あったか煮込み&フリーフロー お一人様 7,000 円～
- ◆フレンチ キッチン : ホテルソムリエ厳選のワイン 5 種&あつあつ厚手鍋煮込み
「キャセロール」を堪能！ お一人様 5,800 円

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)では、親しい友人や仕事の同僚との新年会、女子会、歓送迎会に最適なフリーフロー付きのディナープランをご用意いたします。厳選された食材による贅沢なコース料理とスパークリングやワインで、心弾むひとときをプライベートな空間でごゆっくりお過ごしください。

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ 新年会や女子会にぴったりなディナーコースプラン

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアンカフェ「フィオレンティーナ」では、新年会や女子会にぴったりなフリーフロー付きディナーコースプラン「イタリアン ウィンター エクスペリエンス」をご用意いたします。

メインディッシュは、シェフ特製のピッツァ、パスタ、あったか煮込み料理から 1 品をお選びいただけます。フリーフローは、スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、ソフトドリンクを90分間心ゆくまでお楽しみいただけます。新年会や女子会など親しい友人や同僚とのパーティーを思う存分お楽しみください。

提供期間： 2015年1月15日(木) ～ 3月中旬

提供時間： ディナー 18:00 ～ 21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・イタリアン ウィンター エクスペリエンス 6,000 円 ★新メニュー

-前菜の盛り合わせ

-デイリースープ

-メインディッシュ(下記より 1 品を選択)

・本日のおすすめパスタ

・気まぐれピッツァ

・トマトで煮込んだ信玄とりと冬野菜のカチャトーラ (+追加料金 1,000 円 ※税・サービス料別)

・本日の鮮魚と浅利 茸の軽い煮込み (+追加料金 1,000 円 ※税・サービス料別)

-コーヒーまたは紅茶

-フリーフロー(スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン、ビール、ソフトドリンク)

●追加料金 1,800 円(税・サービス料別)で「本日のおすすめパスタ」または「気まぐれピッツァ」のどちらか 1 品と、「トマトで煮込んだ信玄とりと冬野菜のカチャトーラ」と「本日の鮮魚と浅利 茸の軽い煮込み」のどちらか 1 品をお召し上がりいただけます。

●追加料金 800 円(税・サービス料別)でデザートを追加することが可能です。

※フリードリンクは 90 分制、お席のご利用は 2 時間までとさせていただきます。

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 ロビーフロア

◆「フィオレンティーナ」の新フリーフロープラン！

「フィオレンティーナ」で新しいフリーフロープランが登場。ホテルソムリエのマニエール ロドリゲスが厳選した、イタリアのスパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン等をお好きなだけお召し上がりいただける、ラグジュアリーなパーティーにもぴったりのディナープランです。シェフ自慢の料理とワインのマリアージュをお楽しみください。



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■あつあつ厚手鍋煮込み料理「キャセロール」と一緒に厳選ワイン 5 種を堪能

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、ワインのフリーフロー付きディナープラン「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」の冬季限定メニューをご用意いたします。

「ビストロ アンド ヴァン」は、料理長が考案した 3 品(前菜、スープ、メインディッシュ)のビストロコースとともに、ホテルソムリエが厳選したスパークリングワイン 1 種、白ワイン 2 種、赤ワイン 2 種、計 5 種をフリーフローで存分にお楽しみいただけるディナープランです。

冬季限定プランでは、コースディナーのメインディッシュを 3 種類のキャセロール(厚手鍋煮込み料理)からお選びいただけます。2015 年 1 月は、“ポーク”、“チキン”、“ラム”のお肉をつかった 3 種類のキャセロールから 1 品をお楽しみいただけます。提供期間中、キャセロール 3 種類のうち 1 種類は毎月新メニューが登場予定です。

また、お一人様 追加料金 1,500 円(税・サービス料別)で、2 名様より、キャセロールを「ブッフ ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮)」または「ブイヤベース」にアップグレードすることが可能です。アップグレードされたお客様には、食材の旨みがたっぷりと詰まったキャセロールのあつあつソースでつくるショートパスタを“シメ”の料理としてお楽しみいただけます。ぜひこの機会に、ホテルソムリエこだわりのワインを飲みながら、キャセロールを囲み、ご家族や親しい友人同士の楽しいひと時をお楽しみください。

提供期間： 2015 年 1 月 6 日(火) ～ 3 月 31 日(火)

提供時間： ディナー 18:00 ～ 21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・Winter Bistro & Vin(ウィンター ビストロ アンド ヴァン) ディナーコース 5,800 円 ★新メニュー

-前菜、スープ、メインディッシュ(3 種類のキャセロールから 1 品を選択)

-フリーフロー(スパークリングワイン 1 種、白ワイン 2 種、赤ワイン 2 種)

●1 名様あたり追加料金 1,500 円(税・サービス料別)で、2 名様よりメインディッシュのキャセロールを「ブッフ ブルギニオン」(肉料理)または「ブイヤベース」(魚料理)にアップグレードが可能です、ショートパスタが付きます。

●オンライン予約限定で、5,000 円(税・サービス料別)になります。

※特別プランにつき、フリードリンクは 90 分制、お席のご利用は 2 時間まで、また個室を除くダイニングエリア限定とさせていただきます。

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

◆ホテルソムリエ“マニュエル ロドリゲス”がビストロ料理との相性を考えたこだわりのワイン選び

オーセンティックなビストロ料理に合わせるため、食事とバランスのよいワインを選びました。料理を引き立てる主張しすぎないワインでありながら、印象深さも持ち合わせています。伝統的な調理法にこだわって料理長が考案したビストロコースとのペアリングを心ゆくまでご堪能ください。

※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。

