

～ グランド ハイアット 東京 2017 Holiday ～

クリスマスやお正月をイメージした季節感満載のアフタヌーンティー 雪だるまのマシュマロをトッピングしたホットチョコレートも！ 冬限定！ラグジュアリーホテルのアフタヌーンティー

- ◆フレンチ キッチン：クリスマススイーツやセイボリーのアソートにスイーツbuffetがプラス！ホリデー アフタヌーンティー 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の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：遊び心満載！雪だるまのマシュマロを載せたスパイスの効いたホットチョコレート

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 ディワイヤ)は、クリスマススイーツやセイボリーのアソートに加え、buffetスタイルでお好きなだけスイーツをお楽しみいただけるアフタヌーンティーや、2018年の干支、戌(犬)をイメージしたクッキーやセイボリーのアソートなどのニューイヤー アフタヌーンティー、雪だるまを模ったマシュマロをトッピングした遊び心満載のホットチョコレートをご用意いたします。ラグジュアリーなホテルで素敵な午後のひと時をお過ごしください。



ホリデー アフタヌーンティー



ホリデー アフタヌーンティー buffetイメージ



ニューイヤー アフタヌーンティー



ホットチョコレート

※食材や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。

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■クリスマススイーツやセイボリーのアソートにスイーツ ブッフェがプラス！ホリデー 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、「ホリデーアフタヌーンティー」をご用意いたします。ツリーやサンタ、雪だるまなどを模ったクリスマスシーズンにぴったりのスイーツやセイボリーのアソートプレートに加え、世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたパストリーチームによるワールドクラスのスイーツを、ブッフェスタイルにてお好きなだけお楽しみいただけます。ラグジュアリーなホテルで、一味違ったホリデーをお過ごしください。

提供期間： 2017年12月1日(金)～30日(土)

※12月22日(金)～25日(月)を除く

提供時間： アフタヌーン 15:00～17:30 ※90分制

※ラストオーダー16:00、スイーツブッフェ提供時間 15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ホリデー アフタヌーンティー 3,500円 ★新メニュー

スイーツ

- ブッシュド ノエル
- 雪だるまマシュマロ
- サンタと雪だるまのホワイトチョコレート
- プレーンスコーン

セイボリー

- ツリーをイメージしたトマトモッツアレラのクリスマスツリー
- 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
- セロリ・クルミ・りんご入りスモークターキーのトルティーヤラップ

スイーツブッフェ

- ホリデーシーズンに沿ったスイーツ各種

ドリンク

- 紅茶またはコーヒー

※1名様からご注文いただけます。

■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ブッフェが楽しめる！ニューイヤーアフタヌーンティー

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、パストリーチームによるワールドクラスのスイーツをブッフェ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いたします。

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



ホリデー アフタヌーンティー



スイーツブッフェ (イメージ)



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buffet

スイーツ各種

ドリンク2種類

- コーヒーまたは紅茶

※1名様からご注文いただけます。

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。王冠がパイの上に乗っているのも特徴です。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。

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 (6階 ステーキハウス)

■遊び心満載！雪だるまのマシュマロを載せたスパイスの効いたホットチョコレート

選び抜いた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、雪だるまをイメージしたマシュマロが子供時代の楽しい思い出を呼び起こす、スパイスの効いたホットチョコレートをご用意。シナモンとパウダーシュガーのドーナツとともに楽しみください。

提供期間： 2017年11月23日(木・祝) ～ 2018年1月31日(水)

提供時間： 15:00 ～ 17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- ・ ウィンター ホットチョコレート 1,600円 ★新メニュー

※1名様からご注文いただけます。



ウィンター ホットチョコレート

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