

～ グランド ハイアット 東京 2014 Spring～

お花見シーズン到来！

ホテルで楽しむ春を彩る華やかなランチボックス

- | | | |
|----------------------|---|------------------------------|
| 六緑 | : | 都内ホテル初 寿司屋の和テラスでお花見、彩り弁当 |
| フレンチ キッチン | : | ダヴィット・ブランのランチボックス クッキングクラス |
| フィオレンティーナ ペストリーブティック | : | 新緑と楽しむホテルメイドの大人の「ピクニック ハンパー」 |

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、総支配人:アントニオ アルヴァレス)では、陽気が暖くなる 4 月から、江戸前寿司「六緑」のテラスでお花見気分を満喫いただける彩り弁当や、本格フレンチのランチボックス料理教室、お花見やピクニックに持って行きたいハンパーなど、屋外に出かける機会の増える春に大活躍すること間違いなしの各種プランをご用意いたします。グランド ハイアット 東京の春プランで心地よいお花見の季節をお楽しみください。



六緑 (6階 江戸前寿司)

こだわりの食材と、確かな腕を持つ選りすぐりの職人による江戸前寿司「六緑」では、日本であまり例を見ない寿司屋の和テラスを有し、彩り豊かな目で見ても楽しい彩り弁当をお楽しみいただけます。お花見の時期でもある4月より、卓上には季節の花をディスプレイし春の雰囲気味わっていただきます。またペリエジュエ シャンパンフェアも開催いたします。

提供期間：2014年4月1日(火)～6月30日(月)

提供時間：11:30～14:30(土日祝)～15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・彩り弁当 4,600円

- 先付
- 彩り弁当(小鉢、本日の焼魚、煮物、六緑変わり揚げ)
- 寿司
- 味噌汁
- デザート

・彩り弁当 日本酒(スモールボトル 180ml) または グラスシャンパン付 7,000円



店舗情報：「六緑」 直通 03-4333-8788

〒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

フレンチ キッチン(2階 オールデイ ダイニング)

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」ではお花見やピクニックにぴったりのランチボックスメニューを学べるクッキングクラスを開催いたします。先日、全60種の朝食レシピをおさめたレシピ本「GRAND HYATT TOKYO とっておきの朝食レシピ」を監修し、親しみやすい人柄と分かりやすいレクチャーで、定期開催の料理教室も毎回満員御礼を誇る、副総料理長ダヴィッド・ブランが特別個室「シェフズテーブル」にて直接、丁寧に指導いたします。

■副総料理長ダヴィッド・ブランによるランチボックス クッキングクラス

開催日時：2014年4月17日(木)

開催場所：フレンチ キッチン シェフズテーブル

参加費： お問い合わせください

スケジュール：

11:15 受付

11:30 レッスン&お食事

募集人数：16名様限定

店舗情報：「フレンチ キッチン」 直通 03-4333-8781

〒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



フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階)

■ピクニックハンパー

シャンパンにホームメイドパン、そしてデザートに季節のパウンドケーキなど、ホテルの味をピクニックで楽しめるアイテムが詰まったハンパーです。その他、ワイングラス、ナプキン、そしてブランケットまで付いて、至れりつくせり。陽差しや風が最も気持ちのいい季節、グランド ハイアット 東京から程近い、毛利庭園や有栖川公園、青山墓地で、お花見やピクニックにお薦めです。

販売期間：2014年4月1日(火)～4月30日(水)

販売時間：9:00～22:00

価格(税抜)：

・ピクニックハンパー(2名様用) **9,500円**

内容物：ホームメイドパン3種、チョコレートまたはクッキー2種、ロッキア(ナッツ入りチョコレートバー)、季節のパウンドケーキ、ルイ ロデレール ハーフボトル、オーガニックオレンジソーダ、ワイングラス2脚、ナプキン、ホテルオリジナルブランケット

※アイテムは、一部変更する場合もございます。

※要予約(7日前まで)

※配送は承っておりません。

店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」直通 03-4333-8713
〒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