

～ グランド ハイアット 東京 2014 Summer ～

## 六本木の夜にリユクスなビアガーデン ホテルで楽しむワンランク上の真夏の飲み放題&和ビール

- ◆リゾート感覚のテラス！ヴーヴクリコシャンパンと選べるデザートメニューも登場！  
フレンチ キッチン「ラ・テラス～サマープロヴァンス BBQ」
- ◆ニューヨークテイストのテラスでビール！ブラッディーメアリーやサングリアも飲み放題  
オークドア「サマービアガーデン」
- ◆寿司屋のテラス席で寿司×日本の地ビールに舌鼓 ハッピーアワーも登場！  
六緑「北海道づくしとクラフトビール」

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 アルバレス)では暑い夜に涼しい風にあたりながら堪能できるテラスプランをご用意いたしました。本年は「女性にぴったり！南仏の雰囲気シャンパンを楽しめる」、「ニューヨークにいるような開放的な空間で絶品グリルとビールを楽しむ」、「和の文化に触れながら日本のクラフトビールを楽しむ」と3つのそれぞれ楽しみ方ができるテラスプランとなっています。



## 「フレンチ キッチン」(2階 オールデイダイニング)

新鮮なグリルプレートをお食事と、スパークリングワインとロゼワインをお好きなだけお召し上がりいただけます。南仏のリゾートにいるような開放的なテラスで、よく冷えたスパークリングワインと本格フレンチのBBQディナーを思う存分堪能いただけます。また、今年は、ヴーヴクリコとのコラボレーションも開催。おひとり様 7,000円追加いただくと、スパークリングワインの代わりにヴーヴクリコシャンパンが飲み放題のラグジュアリーなひとときを楽しみいただけます。さらに世界大会で入賞・受賞歴をもつパストリーシェフがつくる、女性も嬉しいデザートメニューも5種類選べてゆっくりとした時間をお楽しみいただけます。

提供期間：2014年6月1日(日)～9月30日(火)

提供時間：17:45 / 18:15 / 20:00 / 20:30

料金(税・サ別)：ラ・テラス～サマープロヴァンス BBQ 5,800円  
ヴーヴクリコのシャンパン付プラン 12,800円

店舗：オールデイダイニング「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



### ■フード ■

本日のスターター

アペタイザープレート

シェフ特製 BBQ グリルプラッター

### ■ドリンク ■

スパークリングワイン、ロゼワイン、白ワイン、赤ワイン

プラス7,000円でヴーヴクリコシャンパンもフリーフローでお楽しみいただけます。

### ■単品ドリンク ■

ヴーヴクリコ イエローラベル グラス 2,200円

ヴーヴクリコ ロゼ グラス 2,800円

※ テラス限定プランです。

※ 特別プランにつき、フード・ドリンクのご注文は90分制、またお席のご利用は2時間までとさせていただきます。

またご予約時間を過ぎてご来店いただいた場合、ご利用時間を延長いただけませんので予めご了承くださいませ。

※ 荒天時は、店内バーエリア(喫煙席)にてご利用いただけます。

## 『サマープロヴァンスBBQ』Pick Up

### ✓ 泡好き必見！ヴーヴクリコとのコラボレーションで高級シャンパンもフリーフローに

追加オプションにて、飲み放題のスパークリングワインがヴーヴクリコシャンパンに変更可能。優雅な雰囲気の中、高級感あふれるシャンパンでリユクスなひとときを堪能いただけます。

### ✓ 女性に嬉しい選べるデザートメニュー登場

BBQプレートセットの食後は甘いスイーツはいかがでしょう。

クリームブレやムースショコラなど世界の洋菓子コンクールで優勝または入賞をしているパストリーシェフによるスイーツがオーダーできます。

女性同士のお客さまにも思う存分お楽しみいただけます。



### ✓ サマープロヴァンス風の非日常感を演出

都内でも珍しいテラス席を用いたフレンチキッチンのBBQディナー。心地よい夜風に当たりながら、都心にいながらまるで、南仏に旅行に来たような、雰囲気の中でお食事とスパークリングワインや各種ワインをフリーフローでお楽しみいただけます

## 「オークドア」(6階 ステーキハウス)

隠れ家的なオーク ドアのテラスでドラフトビールやオーガニックワイン(赤・白)のフリーフローとともにお酒にぴったりのグリル料理もお好きなだけお楽しみいただける「サマービアガーデン」。ビールにぴったりのフィンガーフード、ビール、オーガニックワイン(赤・白)に加え今年はブラッディーメアリー、ホワイトサングリアもお好きなだけ楽しめる[とあって、毎夜、六本木界隈のビジネスマンで賑わう人気スポット](#)となっています。

提供期間: 2014年6月1日(日) ~ 9月30日(火)  
提供時間: 18:00 / 18:15 / 18:30 / 20:30 / 20:45  
料金(税・サ別): サマービアガーデン 6,800円  
店舗: 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

### ■フード ■

ロメインサラダ  
ガーリックチリシュリンプ  
スパニッシュポテトオムレツ  
チキンウイング  
スモークサーモン  
アボカド ワカモレー トルティーヤチップス  
フライドポテト  
チョリソー ソーセージ

### ■ドリンク ■

2種のビール、ワイン、ブラッディーメアリー、ホワイトサングリア  
ソフトドリンク

- ※ テラス限定プランです。
- ※ 特別プランにつき、フード・ドリンクのご注文は90分制、またお席のご利用は2時間までとさせていただきます。  
またご予約時間を過ぎてご来店いただいた場合、ご利用時間を延長いただけませんので予めご了承くださいませ。
- ※ 荒天時は、店内タヴァンエリア(禁煙)にてご利用いただけます。



### 『サマービアガーデン』Pick Up

#### ✓ ドリンクも料理も食べ放題で満足感たっぷり

フリーフローのドリンクはもちろんのこと、料理長厳選の8品のフィンガーフードも好きなだけお楽しみいただけます。美味しいビールとビールにぴったりのお料理も存分に楽しめるというお手軽さから、例年、六本木界隈のビジネスマンで満員御礼です。

#### ✓ 今年の見玉ドリンクは「ホワイトサングリア」と「ブラッディーメアリー」

赤ワインベースのイメージが強いサングリアを白ワインベースにしたオークドアオリジナルの「ホワイトサングリア」をご用意。白ワインとリンゴ、グレープフルーツなどのフルーツを使って、じめじめした夏にぴったりとしたよりサッパリとした味わいのサングリア。女性に嬉しい新飲み放題メニューです。

#### ✓ 毎年5月中には8月の週末の予約はほぼ完売

ホテルでドリンク飲み放題、お料理食べ放題というお得さから例年アナウンスと同時に予約が殺到、すぐに週末の予約は埋まってしまいうほど好評いただいております。近隣で働く海外のエグゼクティブにも人気で、テラス席はまるで海外のビアホールにいるよう異国の雰囲気をお楽しみいただけます。

## 「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、2012年にオープンした都内ホテル初となる寿司屋のテラス席(和テラス)で、夏の夜風にあたりながら江戸前寿司をお楽しみいただけます。今夏は、お寿司とともにいただくのに最適な日本各地のクラフトビール2か月ごとに5種類、合計10種類を用意。さらに旬のウニや毛ガニやホタテなど北海道から取り寄せます。魚文化が根付いた日本ならではのクラフトビールと、お寿司・海鮮料理との抜群の相性をぜひテラスにてお楽しみください。



提供期間: 2014年6月1日(日) ~ 9月30日(火)  
提供時間: <ランチ> 11:30~14:30(土日祝~15:00)  
<ディナー> 18:00~21:30

料金(税・サ別): 和ビール 1,300円

店舗: 江戸前寿司「六緑」03-4333-8788(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

### 『日本の地ビール』 Pick Up

#### ✓ 都内ホテル初の寿司屋のテラス「和テラス」

「江戸前寿司は屋台で供されていた」という江戸の伝統を生かし日本の夏の涼スタイルを取り入れ、日本ならではの美意識と独創性から生み出されるテラス限定の寿司やアラカルの数々を愉しむことができます。

#### ✓ お寿司と相性の良い日本の地ビール

数ある地ビールの中から、お寿司、魚介にあうビールを料理長みずから厳選。日本ならではの寿司とビールの相性ぴったりの組み合わせをぜひお楽しみください。

#### ✓ ハッピーアワーの開催中

平日に限り、17:00~19:00の間、「六緑」では、初となるハッピーアワープランを開催いたします。

通常 1,300 円のクラフトビールにおつまみがついたセットを 1,000 円でお楽しみいただけるほか、ラムネ 500 円やシャンパングラスを 3,000 円で楽しめます。夏の暑さを少しでも早く払い、夜まで待ちきれないという方にお得なプランです。