

ホリデーシーズンを美酒と美食が 5800 円から楽しめる
ホテルソムリエが厳選したスパークリング・赤白ワイン 5 種のフリーフローと
料理長お任せビストロコースのマリアージュ
オンライン予約でおひとり様 5000 円に
ホリデーセレブレーション ビストロ アンド ヴァン



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、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「フレンチ キッチン」にて、ウインターシーズンの美食とともに、ホテルソムリエがセレクトした美酒を心ゆくまでお楽しみいただけるスパークリングと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)」をご用意いたします。

「ビストロ アンド ヴァン」では、季節ごとに料理長が考案した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ます。また、グランドハイアット 東京では、この度マニュエル ロドリゲスが新たにホテルソムリエに就任しました。ロドリゲスはブルゴーニュ地方で育ち、幼いころからワインに親しみ、数多くの Yong Apprentice Sommeliers を受賞してきました。「ビストロ アンド ヴァン」のために用意したワインについて、「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。主張しすぎないワインでありながら、南フランスのルーシヨン地方など比較的新しい産地で作られているため、新たな発見と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り料理長が考案したビストロコースとのペアリングを心行くまでご堪能ください。」とコメントしております。ホテルソムリエが自信を持っておすすめするワインと伝統的なビストロ料理でホリデーシーズンをゆったりとお楽しみください。

■ホリデーセレブレーション ビストロ アンド ヴァン

－提供期間:2014年12月1日(月)～12月30日(火) ※除外日 12/19～25

－提供時間:18:00～21:00

－料金:5,800円(税・サービス料別) ※オンライン予約でおひとり様5000円になります。

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/french-kitchen-tokyo/news/bistro-and-vin.html>

－メニュー:前菜、メイン(魚料理と肉料理の盛り合わせ)、デザート、コーヒー または 紅茶

ドリンク:ソムリエセレクトのフリーフロー スパークリングワイン 1 種、白ワイン 2 種、赤ワイン 2 種

※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

■副総料理長(西洋料理担当)兼フレンチ キッチン料理長 ダヴィッド・ブラン プロフィール



1974年フランス西部 ヴェンヌ県 ポワティエの農家に生まれる。ポワティエの広大な大自然と新鮮な食材、母の美味しい手料理に囲まれて育ったブランは、環境と機会に恵まれ、ごく自然な流れで料理の道に進むことになった。パリの「レストラン・アラン・デュカス」、モナコ「ルイ・キャーンズ」と2つの3ツ星レストランで副料理長を務め、2004年銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」でオープンから総料理長に就任。2010年より青山のビストロ「ブノワ」で料理長も務め、15年来グローバルにグループ・アラン・デュカスで重要なポストを歴任し、デュカス氏の教えでもあった食材を慈しむ心を大切にしている。

- 1974年 フランス ヴェンヌ県で生まれる
- 1992年 「マノワールド パリ」
- 1996年 3ツ星 パリ「アラン デュカス」副料理長
- 1999年 3ツ星 モナコ「ルイ キャーンズ by アラン デュカス」副料理長
- 2000年 舞浜「スプーン」料理長
- 2003年 パリ「スプーン フード & ワイン」料理長
- 2004年 銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」オープンより料理長に就任
- 2006年 新宿「be-ブーランジェピシエ」エグゼクティブ・シェフ
- 2009年 東京「アラン・デュカス・エンタープライズ」日本統括総料理長
- 2010年 青山「ブノワ」料理長に就任
- 2011年 グランド ハイアット 東京 料飲部 副総料理長 西洋料理担当兼 フレンチ キッチン料理長に就任

■ホテルソムリエ マニュエル・ロドリゲス プロフィール



ポルトガル生まれ。幼少のころ家族とともにフランス東部のブルゴーニュ地方シャブリに移住。ワイン畑で父と共に働くようになり、12歳からワイン造りに親しむ。畑の耕作、ブドウの収穫といった現場の手仕事を体験したことで、上質なワインを楽しむに至るまでの多大な苦労に対し、深く敬意を抱くようになり、ワインの道を志した。フランス ロワールバレーにあるブルジュ・ホスピタリティスクールを卒業後、わずか16歳でフランスのミシュランレストランでキャリアをスタート。ワインの世界標準認定資格であるWSETを取得し、数々のYoung Apprentice Sommeliersを受賞。経験を経たのちドバイへ渡り、7つ星と言われる世界最高級ホテル「ブルジュ・アル・アラブ」にて勤務。その後、セントレジスシンガポールではグランドソムリエとして活躍した。2014年6月よりグランド ハイアット 東京ホテルソムリエに就任。

- 1985年 ポルトガル生まれ
- 1998-2001年 フランス ロワールバレーのブルジュ・ホスピタリティスクールで学ぶ
- 2004-2005年 パリ「Le Grand Hotel du Lion D'or.(ミシュラン2つ星)」ソムリエ
- 2006-2008年 ドバイ「ブルジュ・アル・アラブ(7つ星ホテル)」ソムリエ
- 2008-2010年 ドバイ「Ossiano By Santi-Santamaria, Atlantis Hotel the Palm」ソムリエ
- 2010-2012年 シンガポール「セントレジス」グランドソムリエ兼飲料マネージャー
- 2012-2013年 シンガポール「Provence le Restaurant」ディレクター
- 2013-2014年 シンガポール「Café&Bar Gavroche」ディレクターソムリエ
- 2014年8月 グランド ハイアット 東京 ホテルソムリエに就任