

～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring ～

人生の節目や門出を祝福する春に、スパークリングやワインで乾杯

ラグジュアリーホテルを賢く使う、お得な泡パーティー！

◆フレンチ キッチン:ホテルソムリエ厳選のワイン 5 種&お肉料理とお魚料理

女性に嬉しいデザート 3 種も！オンライン予約で 1 名様 5,000 円

◆マデュロ :ドンペリ、クリュッグ、ベルエポック 3 種類のシャンパンテイasting 6,000 円

◆チャイナルーム :フリーフロー&北京ダックなどの 7 品贅沢コース 1 名様 税サ込 12,500 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、総支配人:スティーブ ディワイヤ)では、人生の節目や門出を祝福することの多い春に、祝福に最適なお酒を楽しめるお得なプランをご用意いたします。

ドンペリやクリュッグなどのプレステージシャンパンをグラスで召し上がっていただける贅沢なテイastingプランや、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ワインを含むフリーフローで、心弾むひとときをごゆっくりお過ごしください。

■ フレンチ キッチン (2 階 オールデイ ダイニング)

■ ワンプレートで複数種類が楽しめる料理とともに、ソムリエ厳選のワイン 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)」の春季限定メニューをご用意いたします。「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」は、料理長が考案した 3 品(前菜、メインディッシュ、デザート)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。

春季限定プランでは、コースディナーのメインディッシュは、ワンプレートでお肉とお魚が両方楽しめる「鶏胸肉のロースト モリーユ茸のソース & 真鯛のソテー」が登場します。

また、デザートは、アプリコットのタルト、クリームブリュレ、ガトーショコラの 3 種類をご用意いたします。メインディッシュ、お酒、そしてデザートをそれぞれ数種類同時にお楽しみいただける、欲張りな方にも嬉しいコースとなっています。

提供期間: 2015 年 4 月 1 日(水) ~ 5 月 31 日(日)

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):

・Spring Bistro & Vin(スプリング ビストロ アンド ヴァン)
ディナーコース 5,800 円

●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。

-前菜、メインディッシュ(鶏胸肉のロースト モリーユ茸のソース & 真鯛のソテー)、デザート(アプリコットのタルト、クリームブリュレ、ガトーショコラ)

-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。

※お料理内容は予告なく変更する場合がございます。

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



メニューイメージ

◆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。

■マデュロ (4階 バー)

■プレステージシャンパンで乾杯！贅沢なテイastingメニュー

大人のためのシックなバー「マデュロ」では、お祝い事には欠かせないシャンパンをプレステージシャンパンばかり3種類お楽しみいただけるラグジュアリーなメニューをご用意いたします。通常では3,800円(グラス)でご提供している「ペリエジューエ・ベルエツポック 2006」、通常グラスでの販売は行っていない「クリュッグ・グランキュヴェ」と「ドンペリニヨン 2004」をご提供いたします。希少なプレステージシャンパンを、3種類同時に楽しめるとても贅沢なメニューです。

提供期間：2015年4月1日(水)～4月30日(木)

提供時間：19:00～25:00(金・土～26:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・プレステージシャンパン3種テイasting 6,000円 ★新メニュー

-ペリエジューエ・ベルエツポック 2006

-クリュッグ・グランキュヴェ

-ドンペリニヨン 2004



(左)ペリエジューエ・ベルエツポック 2006

(中央)クリュッグ・グランキュヴェ

(右)ドンペリニヨン 2004

◆プレステージシャンパンとは

シャンパンはグレードにより3通りに分類されます：「ノンビンテージ」、「ビンテージ」、「プレステージ」。「ノンビンテージ」は様々な畑やビンテージのブドウをブレンドして醸造されたもので、シャンパンの全生産量の80%を占めています。「ビンテージ」はブドウの出来が良い年に収穫されたブドウだけを使って醸造されたものです。そして「プレステージ」は「ビンテージ」の中でも極上のブドウだけで醸造されたものです。是非この機会に最高級といわれるシャンパンを贅沢に3種類お楽しみください。

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバーチャージを頂戴いたします。

店舗情報：「マデュロ」03-4333-8783(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 4階(6階経由)

■チャイナルーム (6階 中国料理)

■チャイナルーム フリーフロー付 贅沢7品コース プラン

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、料理長中里卓による魅力的で多彩なプレゼンテーションで人気のお料理7品に、さらにスパークリングワインや白、赤ワインなどのフリーフローがついた大変お得なプランをご提供いたします。2名様から35名様まで幅広くご利用いただけるプランです。

提供時間：18:00～20:30(最終入店)

料金(税・サービス料込)：1名様 12,500円

人数：2～35名様

メニュー：フリーフロー付 贅沢7品コース プラン

【フード】ディナーコース

メニュー一例

-香港式釜蜜焼きチャーシュー入り前菜二種

-世界三大珍味入り点心盛り合わせ

・キャビアと燕の巣のせ翡翠餃子

・フォアグラ入り鮑パイ

・トリュフ入り海老蒸し餃子

-ジャックフィッシュ 上海蟹の卵、宮廷式コラーゲン入りスープ

-釜焼き北京ダック

-天然むき海老の味噌入り濃厚チリソース炒め

-沖縄県産長寿豚のチャイナルーム式黒酢酢豚

-コラーゲンスープ鶏煮込みそば

-マンゴープリン

-中国銘茶



メニューイメージ

【ドリンク】フリーフロー(90分制)

スパークリングワイン、赤白ワイン、紹興酒、ビール、オレンジジュース、ウーロン茶をお好きなだけお楽しみいただけます。

- ※席のご利用は2時間とさせていただきます。
- ※個室を利用の場合は個室料を別途頂戴いたします。
- ※メニューの内容は変更する場合がございます。

◆料理長 中里卓の食材へのこだわり

中国全土のお料理をお楽しみいただけるよう、中国各地のハイアットのシェフとコラボレーションし、また、生産地を訪れて食材を厳選しております。素材を大切に、心を込めて丁寧に調理した本物の中国料理をご堪能ください。

店舗情報: 「チャイナルーム」03-4333-8785(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