

～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring ～

春の陽気を肌で感じながら堪能する、テラス限定メニュー テラスで味わう 極上の午後のひととき

- ◆フレンチ キッチン： マリー アントワネットが愛したティータイムをテラスで堪能
ヴェルサイユ宮殿の王の菜園から摘んだオリジナル紅茶
女子必見ピンクで華やぐ「フレンチ アフタヌーンティー」新登場！
- ◆六緑： 都内ホテル初となる寿司屋の和テラスで味わう
彩り豊かな春の食材をつかった「彩り弁当」

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、春の陽気を肌で感じながら、極上の午後のひとときをお楽しみいただけるテラス限定メニューを2015年3月から各レストランで順次展開いたします。

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、マリー アントワネットをイメージした新メニュー「フレンチ アフタヌーンティー」をご用意いたします。マリー アントワネットが過去に食したパストリーやフィンガーフードをワンプレートでご提供し、ニナス(NINA'S)のオリジナル紅茶「マリー アントワネット ティー」をお楽しみいただけます。

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「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、彩り豊かな春の食材をつかった「彩り弁当」をご用意いたします。

都会の中心にいながらも開放的な気分を満喫できるテラス席で、ラグジュアリーなひとときをお過ごし下さい。



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ マリー アントワネットが愛したティータイムをテラスで堪能

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、テラス席およびバーエリアにてマリー アントワネットをイメージした新メニュー「フレンチ アフタヌーン ティー」をご用意いたします。

マカロン、マシュマロ、カップケーキ、ストロベリーショートケーキ、サンドウィッチなど、マリー アントワネットが過去に食したパストリーやフィンガーフードをワンプレートで、ご提供いたします。

また、ヴェルサイユ宮殿の王の菜園から手で摘み採られた、新鮮なリンゴとバラをつかった、ニナス(NINA'S)のオリジナル紅茶「マリー アントワネット ティー」も合わせてお楽しみいただけます。ティーセットやパストリーは白とピンクを基調とし、マリー アントワネットの世界観を演出しています。

1名様あたり追加料金 400 円(税・サービス料別)で、ロゼのグラスワインがセットになったメニューもご用意しております。

プロヴァンスにいるような気分を味わえる開放的なテラスで、ゆったりとした午後の時間をお楽しみください。

提供期間: 2015年3月1日(日) ~ 9月30日(水)
提供時間: 14:30 ~ 17:30

メニュー / 料金(税・サービス料別):

- ・フレンチ アフタヌーン ティー 2,800 円 ★新メニュー
 - マカロン、マシュマロ、カップケーキ、ストロベリーショートケーキ、フィンガーサンドウィッチなど
 - ニナス(NINA'S)のオリジナル紅茶「マリー アントワネット ティー」

※「フレンチ アフタヌーン ティー」は、「フレンチ キッチン」のテラス席および、バーエリア限定でのご提供となります。

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



「フレンチ アフタヌーンティー」(イメージ)



「フレンチ キッチン」テラス席

◆ バラの香りはマリー アントワネットのお気に入り

ニナス(NINA'S)は、パリの中心地であるヴァンドーム広場のすぐ隣に店を構え、最高のフレーバーティーをお出しするという創業者ピエール ディアズの情熱を引き継いでいるフランスの紅茶ブランドです。

ヴェルサイユの王の菜園ル ポタジェド ロア(Le Potager du Roi)唯一の契約企業として、菜園に実る希少な果物やバラを使用した飲料や食品を広く提供しており、オリジナルの「マリー アントワネット ティー」は、世界で最もユニークな紅茶のひとつとして残っています。

「フレンチ アフタヌーン ティー」では、ヴェルサイユ宮殿の王の菜園から手で摘み採られた、新鮮なリンゴとバラをつかった、ニナス(NINA'S)のオリジナル紅茶「マリー アントワネット ティー」をお楽しみいただけます。

■六緑 (6階 江戸前寿司)

■寿司屋の和テラスで味わう「彩り弁当」

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「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、彩り豊かな春の食材をつかった、「彩り弁当」をご用意いたします。

檜の木箱に盛り付けられた、見た目も鮮やかな料理の数々を視覚と味覚の両方からお楽しみください。

お花見の時期でもある4月より、卓上に季節の花をディスプレイし、春の雰囲気有一段と感ぜられる演出をいたします。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： 2015年4月1日(水)～9月30日(水)

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 5,500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
- グラスシャンパンまたは、クラフトビール



「彩り弁当」



「六緑」テラス席(和テラス)

※テラス限定プランです。荒天時は、店内にてご利用いただけます。

店舗情報： 「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

◆都内ホテル初となる寿司屋のテラス「和テラス」

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)は「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お楽しみいただけるスペースです。

日本の文化や伝統を伝えつつ、モダンかつリラックスできる空間を作るために、テーブルには神奈川県真鶴町でしか採ることのできない本小松石を採用。本小松石は掘り出された一つ一つの割れ石の色や密度が微妙に異なり、気候や湿度によっても石の表情が変わり、歳を重ねることによって変化する、生きている石とされています。