

～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring～

栄養価が高く風味豊かな春の自然の恵みを堪能！

今しか味わえない旬の食材が楽しめる 春野菜&フルーツメニュー新登場！

- ◆フィオレンティーナ : イタリア産のホワイトアスパラガスをトリュフで贅沢に香りづけした一品
- ◆フレンチ キッチン : フランスより届いた高品質のホワイトアスパラガスをつかった5種の新メニュー
- ◆けやき坂 : 旬の春野菜や、筍・ウドなどの山菜をお好みでチョイスし楽しむ焼き野菜
- ◆マデュロ : ビワや日向夏など国産のフレッシュフルーツにこだわったプレミアムカクテル
- ◆オークドア バー : ゆずや抹茶、デコポンなど“和”をテーマにした初めてのカクテルシリーズ

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 デイワイヤ)では、この時期にしか味わえない旬の春野菜をつかった春野菜メニューや、旬のフルーツでつくるカクテルをご用意いたします。この季節に収穫する春野菜や山菜は、冬の間エネルギーを蓄えたのち旬を迎えるため、味わいが濃く、栄養価が高くなります。春野菜の特徴の一つであるほのかな苦みには、胃腸の働きを活発にし、代謝が落ちた体から毒素を排出してくれる働きがあり、デトックス効果が期待できます。春の自然の恵みを取り入れ、新たな気持ちで新生活を迎えられるよう応援いたします。この期間にしか味わえない旬の食材をぜひこの機会にお楽しみください。



■フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■イタリア産ホワイトアスパラガスを堪能

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、イタリア産のホワイトアスパラガスをつかったメニューをご用意いたします。

提供期間： 2015年4月上旬～5月中旬

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・イタリア産フレッシュアスパラのヴァポレー トリュフの香るオランダーズソース 2,800円 ★新メニュー

素材の味がひきたつよう、シンプルに蒸したホワイトアスパラガスに、豚の背脂を塩漬けにしたラルドをのせ、オランダーズソースをかけピザ釜で焼き上げます。オランダーズソースはバターをつかわずオリーブオイルを中心としているためヘルシーです。イタリア産トリュフとともに上品な味わいをご堪能いただけます。

・イタリア産ホワイトアスパラガスとフルーツマトのグリル 土佐あか牛のタリアータ 4,600円 ★新メニュー

通年を通して人気の土佐あか牛を、にんにくとセージ、ローズマリー、タイムなどのハーブで香りをつけ、グリル板で焼き上げます。旬のホワイトアスパラガスとフルーツマトのグリルを添え、バルサミコソースでお楽しみいただきます。

・イタリア産フレッシュホワイトアスパラの自家製フェットチーネ カルボナーラ 3,400円

昨年もご好評頂いたホワイトアスパラガスのカルボナーラです。フィオレンティーナ自慢の手打ちパスタとともにお楽しみください。

店舗情報： 「フィオレンティーナ」03-4333-8780(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 1階



上： イタリア産フレッシュアスパラのヴァポレー トリュフの香るオランダーズソース

下： イタリア産ホワイトアスパラガスとフルーツマトのグリル 土佐あか牛のタリアータ

■フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■旬のホワイトアスパラガスを使用した5種の多彩なメニュー

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、シェフが厳選したホワイトアスパラガスをつかった、様々な味わいが楽しめるメニューをご提供します。

提供期間： 2015年4月1日(水)～5月31日(日)

提供時間： デイナー 18:00～21:00



上： 信玄鳥 胸肉のロースト 二色のアスパラガス コンテチーズと松の実モリユ茸のクリームソース

左： ホワイトアスパラガスのポッシュ オランダーズソース
右： ホワイトアスパラガスとカニ スモークサーモンのサラダ
いくらかとグレープフルーツを添えて

メニュー / 価格(税・サービス料別) :

・「ホワイトアスパラガスのポッシュ オランダーズソース」 2,900 円 ★新メニュー

ホワイトアスパラガスをブイヨンやワインなどで煮込み、オランダーズソースをかけシンプルに味付け。素材の味が楽しめます。

・「信玄鳥 胸肉のロースト 二色のアスパラガス コンテチーズと松の実モリーユ茸のクリームソース」 4,750 円 ★新メニュー

グリーンとホワイトの 2 種類のアスパラガスを使用。中はふっくら、外はカリッと仕上げた信玄鳥を、旬のモリーユ茸のクリームソースでいただきます。

・「ホワイトアスパラガスとカニ スモークサーモンのサラダ いくらとグレープフルーツを添えて」 3,100 円 ★新メニュー

茹でたホワイトアスパラガスに、カニ、いくら、キャビアを添えた贅沢な一品です。グレープフルーツを煮詰めたソースの、ほどよい酸味がアクセントになっています。

・「ホワイトアスパラガスと白身魚のパピョット あさりとハーブのソース」(数量限定) 4,300 円 ★新メニュー

白身魚にホワイトアスパラガスと、ミニトマト、あさりの食材に、タラゴン、ディル、イタリアンパセリ、チャービルなどのハーブを加え、紙で包んでオーブンで焼き上げます。包み紙はお客様の目の前で開け、食材やハーブの香りをご堪能いただけます。

・「ホワイトアスパラガスのサラダ ロモ生ハムとマンチェゴチーズ グリビッシュソース」 3,100 円 ★新メニュー

旬のホワイトアスパラガスに、ロモ(イベリコ豚のロース)と、クリーミーなコクと甘みがあるマンチェゴチーズを添えたサラダです。ゆで卵の黄身をオリーブオイル、ピネガーなどでのばした酸味のあるソースとともに楽しみください。

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

■けやき坂 (4 階 鉄板焼)

■豊富に取り揃えた色とりどりの春野菜からお好みの食材をチョイス

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、厳選された旬の春野菜や山菜を約 20 種類取り揃えました。フランス産のホワイトアスパラガスをはじめ、国産の春キャベツ、新玉ねぎ、新じゃが、筍、ウド、わらびなどを店内中央にマーケット風にディスプレイ。お客様のお好みで食材をチョイスできるので、自分だけのオリジナルメニューをお楽しみいただけます。

提供期間: 2015 年 4 月 1 日(水) ~ 6 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

メニュー / 料金(税・サービス料別) :

・「お好みの焼き野菜 3 種/5 種盛り」 2,500 円/3,500 円

ディスプレイされた旬の春野菜、山菜を中心とした食材の中から、3 種もしくは 5 種お選びいただき、鉄板焼きにてご提供。素材そのものの味をお楽しみいただけます。

・「彩り野菜のミネストローネ」 1,300 円

お肉類を一切使用せず、水と野菜の旨みエキスのみで仕上げたミネストローネに、お好みの食材 5 種を具材に加えます。自分だけのオリジナル食材のミネストローネを堪能いただけます。

店舗情報: 「けやき坂」 03-4333-8782(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



お好みの焼き野菜 3 種/5 種盛り



彩り野菜のミネストローネ

■マデュロ (4階 バー)

■国産のフレッシュフルーツにこだわった季節限定のプレミアムカクテル

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー「マデュロ」では、この時期特に旬を迎える国産のフレッシュフルーツを厳選し、贅沢につかった季節限定のプレミアムカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2015年4月1日(水) ～ 2015年6月30日(火)

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)

・日向夏モヒート **1,900円 ※4月限定**
シグネチャーカクテルのモヒートを新鮮な“日向夏”をつかいアレンジ。“日向夏”を皮ごとつかうことで、香りがより一層強くなります。甘酸っぱさとほろ苦さが特長のカクテルです。

・ピワダイキリ **1,900円 ※5月限定**
“ピワ”のジュースに、新鮮な“ピワ”を贅沢に2個つけたピューレとプレミアムラム“ブルガル”をあわせたカクテル。素材本来の美味しさが堪能でき、“ピワ”の甘さが口いっぱいに広がります。

・ブルーベリーシャンパンソルベ **2,000円 ※6月限定**
フレッシュなブルーベリーを10～15粒ほどつけたソルベの上にシャンパンを注いだカクテル。爽やかな口当たりは女性にもおすすめです。

※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)



(左から) ブルーベリーシャンパンソルベ
ピワダイキリ、日向夏モヒート

◆飲んでカラダの中から健康になるフレッシュフルーツカクテル

疲労回復に効果的なクエン酸を含む“日向夏”、眼や皮膚を保護して丈夫にする働きがあるβカロチンを含む“ピワ”、視力に良いとされているアントシアニンを含む“ブルーベリー”など、健康や美容にも効果的なフルーツをつかったカクテルです。

■オークドア バー (6階 バー)

■日本の春を感じさせる“和”をテーマにした初めてのカクテルシリーズ

インターナショナルな雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オークドアバー」では、桜や抹茶、デコポンなどの日本の春を感じさせる“和”をテーマにした初めてのカクテルをご用意いたします。素材は全て国産にこだわったカクテルです。

提供期間： 2015年4月1日(水) ～ 6月30日(火)

提供時間： 11:30 ～ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・KIYOMIZU **1,800円**
国産のフレッシュメロンをつかったマティーニ。

・MATCHA SMOOTHIE **1,350円**
バニラアイス、ミルク、抹茶シロップをつかったスムージーカクテル。

・ASUKA **1,600円**
スピリッツに新鮮な“ゆず”を搾ったリッキー。

・SAKURA **1,600円**
桜の花を濃縮したシロップをつかった、見た目も鮮やかなマティーニ。

・KINKAKU **1,600円**
国産デコポンとフレッシュミントをつかったモヒート。



(左から) KINKAKU、SAKURA、ASUKA
MATCHA SMOOTHIE、KIYOMIZU

店舗情報：「オークドアバー」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

※食材や産地、内容は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問合せください。