

～ グランド ハイアット 東京 2015 Holiday ～

一年で最も華やかな季節にふさわしいラグジュアリーな クリスマス特別メニュー&パーティプラン

カクテルもフリーフローで楽しめる個室パーティプランやメドック格付け第一級の最高級ワインなど

- ◆フレンチ キッチン :ソムリエが厳選したワイン5種のフリーフロー付 アーリー クリスマス デイナー
- ◆オーク ドア :カクテルやワインも好きだけ! 国産牛サーロインやロブスターなどボリュームミナパーティプラン
- ◆フィオレンティーナ :赤と緑でクリスマスの季節をイメージした自家製フィットチーネの手打ちパスタ
- ◆オーク ドア バー :シャンパンやチョコレートをつかった聖夜をロマンティックに演出するクリスマス カクテル3種
- ◆マデュロ :メドック格付け第一級の最高級ワイン「シャトー ムートン ロートシルト」の特別メニュー

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)は、期間限定のクリスマスメニューとパーティプランを2015年12月1日(火)より、各店舗にて順次展開いたします。厳選された食材をつかった贅沢なディナーをはじめ、シャンパンやワインなどお好きなドリンクを心ゆくまで堪能できるフリーフロー付プランや、まるで邸宅に招かれたような個室でご家族や親しい友人、お仲間とプライベートに楽しめるパーティープランなど、グランド ハイアット 東京でクリスマスシーズンの華やかで心弾むひとときを、ごゆっくりとお過ごしください。



フレンチキッチン:
アーリー クリスマス ビストロ アンド ヴァン(イメージ)



フィオレンティーナ:
クリスマスカラー手打ちパスタ



オーク ドア:
個室クリスマス パーティ プラン(イメージ)



オーク ドア バー:
クリスマス カクテル

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ソムリエが厳選したワイン5種のフリーフローが付いたアーリー クリスマス ディナープラン

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ディナープラン「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」のアーリークリスマスメニューをご用意いたします。「ビストロ アンド ヴァン」は、料理長が考案した3品(前菜、肉・魚料理がワンプレートで楽しめるメインディッシュ、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お楽しみいただけるディナープランです。アーリークリスマスプランでは、スモークターキーやクリスマスハムなど、クリスマスにふさわしいフランスの郷土料理を日替わりでご用意いたします。ホテルソムリエこだわりのワインを堪能しながら、ひと足早いクリスマスの訪れをお楽しみください。



アーリー クリスマス ビストロ アンド ヴァン(イメージ)

提供期間: 2015年12月1日(火) ~ 12月18日(金)

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):

・Early Christmas Bistro & Vin(アーリー クリスマス ビストロ アンド ヴァン) 6,000円 ★新メニュー

コースメニュー例:

-前菜盛り合わせ: スモークターキー、クリスマスハム、フィッシュテリーヌ、オリーブ、ミックスリーフとベジタブルサラダ、エシヤロットドレッシング

-メインディッシュ: 鶏胸肉のロースト マッシュルームソース ソテーベジタブル
真鯛のポワレ キヌア スチーム野菜 ビスクソース

-デザート: 洋梨のタルト、栗のアイスクリーム

-コーヒーまたは紅茶

-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)

※上記はメニューの一例です。ディナーコースのお料理は日替わりでご用意いたします。

※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。

◆注目ポイント

ホテルソムリエの“マニュエル ロドリゲス”がフランス郷土料理との相性を考えたワインをご用意します。伝統的な調理法にこだわって料理長が考案したクリスマス限定の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。

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■まるで邸宅に招かれたようなプライベートダイニングルームで楽しむクリスマス パーティープラン

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、クリスマス限定プランとして、個室の立食形式パーティープランをご用意いたします。クリスマスモチーフに趣向を凝らしたメニュー15種類に加え、白ワイン、赤ワインのほか、クリスマスカクテルなどもフリーフローでお楽しみいただけます。クリスマスのデコレーションで彩られ、まるでスタイリッシュな邸宅でのパーティのような雰囲気のプライベート空間で、ご家族や親しい友人、お仲間と一緒に、極上のクリスマスをお過ごしください。



個室クリスマス パーティー プラン(イメージ)

提供期間: 2015年12月1日(火) ~ 12月25日(金)

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):

・個室クリスマス パーティー プラン 一名様 15,500円 ★新メニュー

・人数: 15~30名様

メニュー:

<冷製シーフード>

- ・ブラウン タラバガニ
- ・桜でスモークしたサーモン ケッパー
- ・レッドオニオン デイルサワークリーム ポテトケーキ
- ・ベジータ イベリコハム

<前菜>

- ・フルーツトマト オーガニックスイートオニオン エキストラヴァージンオリーブオイル
- ・シーザーサラダ サワーブレッドのクルトン スモークベーコン
- ・北海道産帆立のローストバター
- ・アメリカ産ロブスターのウッドロースト
- ・オーストラリア産ラムラック ブラックオリーブソース
- ・国産 F1 サーロイン

<サイドディッシュ>

- ・マッシュポテト
- ・マッシュルームのソテー
- ・大麦のクリーム煮 ピーツ舞茸ゴートチーズ
- ・季節の野菜

<デザート>

ブッシュドノエル

<フリーフロー>

ドラフトビール、白ワイン、赤ワイン、グリューワイン、クリスマスカクテル、ソフトドリンク、コーヒーまたは紅茶

※お食事は立食スタイルです。

※15～30名様のパartyプランとなります。

※特別プランにつき、フリードリンクは90分制とさせていただきます。

※3日前までのご予約をお願いいたします。

◆注目ポイント

「オーク ドア」では初となる、個室でお楽しみいただけるクリスマスパーティープランです。クリスマスの装飾で彩られたスタイリッシュな邸宅のような個室で、ご家族やご友人と一緒に、華やかなパーティーをお楽しみください。

■ オーク ドア バー (6階 バー)

■ オーク ドア バー クリスマス カクテル - The Oak Door Bar Christmas Cocktails

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、クリスマスの夜を特別なものにするロマンティックなクリスマス限定カクテルを3種類ご用意いたします。

提供期間: 2015年12月19日(土) ~ 12月25日(金)

提供時間: 17:00 ~ 25:00

商品名 / 価格(税・サービス料別):

・ショコラティーナ 1,500円 ★新メニュー

チョコレートとバニラのリキュールをバニラアイスでスムージースタイルに。ホワイトクリスマスイメージし、雪に見立てたホワイトチョコレートをトップにちりました。

・サイレント ナイト 1,850円 ★新メニュー

チョコレートカクテルとストロベリーフレーバーのフォームが美しい二層になったマティーニスタイルのカクテル。クリスマスの夜にふさわしい、スイートな一杯です。

・ホワイト キス 2,200円 ★新メニュー

シャンパンにエルダーフラワーのリキュールをフォーム状にしてトッピングしたシャンパンカクテル。スッキリとした爽やかさの中に、エルダーフラワーが甘く香ります。



写真左より: ホワイト キス、ショコラティーナ、サイレント ナイト

◆注目ポイント

それぞれがクリスマスにちなんだテーマを持つ期間限定のカクテル。エスプーマをつかった「ホワイト キス」と「サイレント ナイト」は見た目にもクリスマスらしく、大切な方との特別なひとときを演出します。

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

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■自家製のこだわり手打ちパスタを赤と緑のクリスマスカラーで！

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、バジルとトマトを練り込んだ自家製のフィットチーネをつかい、クリスマスカラーの赤と緑を表現した期間限定メニュー「クリスマスカラー手打ちパスタ」をご用意いたします。ソースも、イタリア産トウガラシとタラバガニを贅沢につかったアラビアータと、トマトと相性抜群のフレッシュなバジルをつかったジェノベーゼの2種類のソースを一皿でお楽しみいただけます。クリスマスツリーのように盛り付け、目にもクリスマス気分が感じられる新メニューです。



クリスマスカラー手打ちパスタ

提供期間： 2015年12月1日(火)～12月25日(金)
提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：
・クリスマスカラー手打ちパスタ 3,000円 ★新メニュー

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 ロビーフロア

■ マデュロ (4階 バー)

■聖夜にふさわしいフランスの最高級ワイン「シャトー ムートン ロートシルト」の特別メニュー

大人のためのシックなバー「マデュロ」では、フランス メドック格付け第一級の最高級ワイン「シャトー ムートン ロートシルト」が堪能できる新メニューを数量限定でご用意いたします。「シャトー ムートン ロートシルト」が作る希少な銘酒を飲み比べできるテイastingメニューをはじめ、「シャトー ムートン ロートシルト」のカシスリキュールをシャンパンに合わせたカクテルのほか、12月19日から25日の7日間限定で、2003年のヴィンテージワインをグラスでご用意いたします。マデュロがお届けする「シャトー ムートン ロートシルト」の特別メニューをご堪能ください。

提供期間： 2015年12月1日(火)～12月31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)
シャトー ムートン ロートシルト エクスペリエンス ★新メニュー

-ムートン テイasting 6,500円(税・サービス料別)
メドック格付け第一級シャトーが手掛ける希少な3種類のマール、オードヴィー、リキュールが飲み比べできる贅沢なメニュー。

- ① オードヴィー ド マール ダキテーヌ ド ムートン ロートシルト
厳選されたワインから作られる15年～30年ものマール。
- ② オードヴィー ド プルード ムートン ロートシルト
シャトーが栽培する5種類のプラムからつくられる希少なオードヴィー(ブランデー)で、プラムの甘みのある味わいが特長。
- ③ リキュール ド カシス ド ムートン ロートシルト
シャトーの庭で僅かに栽培されるカシスをマールにつけこんで作る希少なリキュール。



シャトー ムートン ロートシルト

-ムートン ロワイヤル 4,400 円(税・サービス料別)

「シャトー ムートン ロートシルト」のカシスリキュールをシャンパンに合わせたカクテル。濃厚なカシスの香りとシャンパンのさわやかな酸味が溶け合います。

提供期間： 2015 年 12 月 19 日(土) ～ 12 月 25 日(金)

提供時間： 19:00 ～ 25:00 (金・土 ～26:00)

-シャトー ムートン ロートシルト 20,000 円(税・サービス料別)

フランス メドック格付け第一級の最高級ワイン。2003 年のヴィンテージは濃縮されたフルーティーさとスパイシーさが共存した味わいが特長。特別な日の祝杯にふさわしいワイン。

※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。

※シャトー ムートン ロートシルト エクスペリエンスのメニューは全て数量限定です。

※シャトー ムートン ロートシルト (ワイン)は、12 月 19 日(土)～25 日(金)の期間限定の提供です。

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)

◆注目ポイント

メドック格付け第一級シャトーが手掛ける希少な 3 種類の ムートン ロートシルト “マール”、“オードヴィー”、“リキュール”が飲み比べできるメニューは、「マデュロ」では今年初めての試みです。

各レストランのクリスマスディナー紹介 <提供期間:12月19日(土)～12月25日(金)>

グランド ハイアット 東京では、2015 年 12 月 19 日(土)～25 日(金)の期間、ホテル内レストラン・バー8 店舗で、クリスマス限定のディナーコースをご用意いたします。各レストランこだわりの食材と調理法による贅沢なお料理で、聖なる夜を演出いたします。街中が幻想的なイルミネーションに彩られるクリスマスシーズン、恋人やご家族、友人など大切な方とともに、心温まる特別なひとときをお過ごしください。

◆フィオレンティーナ(1 階 イタリアン カフェ)

提供時間： 2015 年 12 月 19 日(土) ～ 12 月 22 日(火) 18:00 ～ 22:00

2015 年 12 月 23 日(水) ～ 12 月 25 日(金) 17:30 ～ 22:00

料金(税・サービス料別)： 9,800 円 / 14,000 円

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」。冬の食材をつかった前菜にはじまり、自家製の手打ちパスタ、新鮮な魚介、旨みたっぷりの国産牛フィレ肉にペストリーシェフの作る自家製ドルチェ。フィオレンティーナでしか味わえないスペシャルディナーを大切な方とお楽しみください。

予約・問合せ： 「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 ロビーフロア

◆フレンチ キッチン(2 階 オールデイ ダイニング)

提供時間： 2015 年 12 月 19 日(土) ～ 12 月 22 日(火) 18:00 ～ 21:30

2015 年 12 月 23 日(水) ～ 12 月 25 日(金) 17:30 ～ 21:30

料金(税・サービス料別)： 13,000 円 / 16,000 円 / 20,000 円※

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、フォアグラや黒トリュフなどをつかった贅沢なお料理の数々をお楽しみいただけます。大切な方とのひとときをフランス料理のフルコースとともにご堪能ください。

※16,000 円ディナーコースはペアリングワイン付き

※20,000 円ディナーコースはフリーフロー付き

予約・問合せ： 「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

◆旬房(6階 日本料理)

提供時間: 2015年12月19日(土)～12月22日(火) 18:00～21:30
2015年12月23日(水)～12月25日(金) 17:30～21:30
料金(税・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」。クリスマスらしくテーブルを華やかに演出する前菜からはじまる、冬ならではの京野菜と海や山の幸を目でも舌でもご堪能いただけるクリスマス限定の特別会席をお楽しみください。また、和牛をつかった炭火焼会席もご用意しております。

予約・問合せ: 「旬房」 03-4333-8786(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

◆六緑(6階 寿司)

提供時間: 2015年12月19日(土)～12月22日(火) 18:00～21:30
2015年12月23日(水)～12月25日(金) 17:30～21:30
料金(税・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

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、この時期に最も脂がのる冬の代名詞と言われる鰯や鯖をはじめ、身が締まった高級魚をつかい、六緑ならではの江戸前寿司をご用意いたします。様々な食材の味覚を寿司会席にてお楽しみください。

予約・問合せ: 「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

◆オーク ドア(6階 ステーキハウス)

提供時間: 2015年12月19日(土)～12月22日(火) 18:00～22:00
2015年12月23日(水)～12月25日(金) 17:30～22:00
料金(税・サービス料別): 15,500円 / 21,000円

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、ステーキハウスらしい、吟味した素材をダイナミックに仕上げるディナーをご用意いたします。ウッドバーニングオーブンの炎や薪のはぜる音も、ディナーに華やぎを添えます。

予約・問合せ: 「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

◆チャイナルーム(6階 中国料理)

提供時間: 2015年12月19日(土)～12月22日(火) 18:00～21:30
2015年12月23日(水)～12月25日(金) 17:30～21:30
料金(税・サービス料別): 14,000円 / 18,000円 / 22,000円 / 26,000円

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、華やかな季節にふさわしい豪華な食材をつかい、四大中国料理の調理法を駆使した前菜からデザートまで五感で味わえる特別なクリスマスディナーをご用意いたします。

予約・問合せ: 「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

◆けやき坂(4階 鉄板焼)

提供時間: 2015年12月19日(土)～12月22日(火) 18:00～21:30
2015年12月23日(水)～12月25日(金) 17:30～21:30
料金(税・サービス料別): 25,000円 / 30,000円

産地を厳選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」。最高級黒毛和牛をメインに高級食材をつかった絢爛豪華な限定コースをご用意いたします。ソムリエ厳選のワインとご一緒にお楽しみください。

予約・問合せ： 「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(6階経由)

◆マデュロ(4階 バー)

予約可能時間： 19:00 / 19:30 / 20:00

料金(税・サービス料別)： 12,000円 / 17,000円

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、6種類の前菜盛り合わせや魚料理、お肉料理、デザートなど全5品のコースをご用意いたします。追加料金5,000円(税・サービス料別)で、シャンパン、白ワイン、赤ワイン、カクテルのフリーフロー(90分制)をお楽しみいただけます。

※一日最大4組(2~4名様)

※上記料金はミュージックカバーチャージ(通常20:00以降おひとり様2,000円)込の1名様料金です。

予約・問合せ： 「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)
