

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

スーパーフード“キヌア”や“カカオ”のメニューやワインのフリーフロープラン他 コラーゲンなど美容と健康に効果的な女子会プラン&メニュー

- ◆フィオレンティーナ : ポリフェノールを含む“カカオ”をパスタとソースの両方につかったパッパルデッレや、ダイエットや美容効果が期待できる話題の“キヌア”をつかった前菜
- ◆フレンチ キッチン : フリーフローにアップグレードできる! あったか料理「ココット」のワイン付ディナープラン
- ◆チャイナルーム : 国産活き伊勢海老や鴨、トリュフも! コラーゲンも摂れる贅沢メニューの女子会プラン

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)はこの冬、女性同士の集まりにもぴったりの女子会メニューをご用意いたします。今年トレンドのスーパーフード“キヌア”や“カカオ”をつかったメニューや、コラーゲンたっぷりのメニューなど、美容や健康に効果が期待できるメニューの数々やフリーフロー付ディナープランで、会話も弾む楽しいひと時をお過ごしください。



チャイナルーム: 贅沢メニューの女子会プラン



フィオレンティーナ: カカオで煮た仔牛すね肉のラグーとカカオを練りこんだパッパルデッレ



フレンチ キッチン: ウィンター ココット ビストロ アンド' ヴァン (左:ココット イメージ、右:ディナーコース イメージ)

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■話題のスーパーフードで美容効果も期待！ NASAも注目する“キヌア”や“カカオ”の新メニュー

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、スーパーフードをつかったメニューをご用意します。

抗酸化に効果があると言われるカカオポリフェノールやビタミン E を含む“カカオ”を、幅約 3cmの自家製パスタと、約 3 時間煮込んだ国産の仔牛すね肉ソースの両方につかった、カカオ尽くしの一皿です。幅広のパスタに、香味野菜や赤ワインをつかった濃厚なソースがよく絡みます。

また、NASA も注目するスーパーフードとして美容やダイエットなどの面でも注目されている“キヌア”をつかったミモザサラダをご用意。栄養成分がバランスよく含まれており、食事をしながらキレイを目指せる、女性にオススメのメニューです。

提供期間： 2016 年 2 月 1 日(月) ～ 2 月 29 日(月)

提供時間： 11:00 ～ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・カカオで煮た仔牛すね肉のラグーとカカオを練りこんだパッパルデッレ
3,000 円 ★新メニュー

・キヌア入りミモザサラダ

モデナ産 25 年熟成バルサミコとシシリア産オリーブオイルのドレッシング
スモール 1,300 円 / レギュラー 1,800 円 ★新メニュー



カカオで煮た仔牛すね肉のラグーと
カカオを練りこんだパッパルデッレ

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

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■寒い季節に！心も身体も温まるフランスの伝統煮込み料理「ココット」のワイン付ディナー

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、ワイン付ディナープラン「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」のウィンター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、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ワイン(スパークリング、白、赤)をお楽しみいただけるディナープランです。

ウィンタープランでは、フランスの伝統鍋料理「ココット」をご用意。月ごとにメニューが変わり、メインのココットは肉と魚介の 2 種類からお選びいただけます。ソムリエ厳選のワインが 2 杯付いているほか、90 分のフリーフローにアップグレードしていただくことも可能です。本格的な料理と厳選ワインの両方を楽しめる女子会にもぴったりなプランです。

提供期間： 2016 年 1 月 5 日(火) ～ 3 月 31 日(木)

提供時間： ディナー 18:00 ～ 21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ウィンター ココット ビストロ アンド ヴァン 6,000 円 ★新メニュー

メニュー詳細：

- 前菜

- ココット料理(肉または魚介)

[1 月] 鹿のブルギヨン風 ポテトピューレ添え
ブイヤベース ルイユとバゲットと共に

[2 月] カスレ 鴨肉のコンフィ ポークソーセージ、ベーコン、白インゲン豆のトマトソース煮込み
シーフードシチュー コニャックとガーリックのクリームソース サフラン風味の大麦と一緒に

[3 月] チキンフリカッセ バターライス添え

白ワインを入れた白身魚とムール貝のシチュー レモン、大麦、赤たまねぎ、ミニトマト入り



ウィンター ココット ビストロ アンド ヴァン (ココットイメージ)

- デザート
- コーヒーまたは紅茶
- グラス 2 杯のフレンチワイン付(ホテルソムリエ厳選のスパークリングワイン、白・赤ワインより)

※追加料金 1,000 円にてフリーフロー90分にアップグレードいただけます

※追加料金 1,000 円にて前菜をフォアグラのテリーヌにアップグレードいただけます

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

■ チャイナルーム(6階 中国料理)

■ 国産伊勢海老や鴨、トリュフなど！ コラーゲンも摂れる贅沢&ヘルシーメニューの女子会プラン

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、高級食材やヘルシー素材をふんだんにつかった贅沢メニューの女子会プランをご用意いたします。国産活き伊勢海老にシャンパンをつかったマヨネーズソースを和えたメインをはじめ、こだわりの北京ダック、香り豊かなトリュフ小籠包、ネギやゴボウなどのデトックス野菜とコラーゲンが摂れるすっぽんのスープ、健康や美容を意識した食材をふんだんに取り入れた「怪味麺」、デザートには燕の巣を添えた杏仁豆腐などを揃えます。ドリンクは、スパークリングワイン、白・赤ワインなどをフリーフローで好きなだけお召し上がりいただけます。贅沢なのにヘルシーな、女性に嬉しいプランです。

提供期間: 2016年2月1日(月)～3月31日(木)

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):

・女子会プラン 12,000円 ※土・日・祝 14,000円 ★新メニュー

- アボカドサラダ
- 野菜たっぷりすっぽんスープ
- トリュフ小籠包、エビ蒸し餃子
- 北京ダック
- 国産活き伊勢海老 黄金シャンパンマヨネーズソース
- 怪味麺
- 杏仁豆腐 エスプレッソソース添え

ドリンク (フリーフロー):

スパークリングワイン、白・赤ワイン、烏龍茶、オレンジジュース

※フリーフローは90分制、お席のご利用は2時間とさせていただきます。

※ご注文は2名様より承ります。

※男性もご利用いただけます。



奥: 国産活き伊勢海老
黄金シャンパンマヨネーズソース

手前: アボカドサラダ

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

※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い合わせください。