

～ グランド ハイアット 東京 2016 Spring～

ホワイトアスパラガス、筍、春キャベツ、賀茂茄子など 芽吹きの活力みなぎる春野菜 「食」で春の訪れを堪能する期間限定メニュー

- ◆フィオレンティーナ : テラスでも楽しめる 旬のホワイトアスパラガスの上品な甘さと香りを楽しむ6メニュー
- ◆けやき坂 : 春の味覚 フランス産ホワイトアスパラガスに雲丹を合わせた贅沢な鉄板焼メニュー
- ◆六緑 : 和テラスで春の陽気を感じながら味わう彩り豊かな「春のばらちらし」
- ◆マデュロ : 長崎県産茂木びわとアセロラをつかった旬のフルーツカクテル

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)では、ホワイトアスパラガス、筍、春キャベツ、賀茂茄子などの春に旬を迎える野菜をつかった春限定メニューをご用意いたします。春の心地よい陽気に包まれながら、旬の味覚をぜひご堪能ください。



■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■テラスでも！ フレッシュホワイトアスパラガスの上品な甘さと香りを楽しむ期間限定 6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、旬を迎えるホワイトアスパラガスをつかったメニュー6品を、4月と5月に分けてご用意。けやき坂に面し、街の喧騒と開放感を同時に楽しめるテラス席でもお楽しみいただけます。

提供期間： 2016年4月1日(金)～5月31日(火)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

4月1日(金)～4月30日(土)

・フレッシュアスパラのグリル ラルドとポーチドエッグ トリュフ添え 2,300円

・フレッシュアスパラガスと春野菜 浅利のスパゲッティーニ 2,800円

アスパラガスをはじめとする春の食材をふんだんにつかい、オイルベースで仕上げたパスタです。

・フレッシュホワイトアスパラガスとフルーツマト 土佐あか牛のタリアータ 4,500円

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を添え、バルサミコソースでお楽しみいただけます。



フレッシュホワイトアスパラガスとフルーツマト
土佐あか牛のタリアータ

5月1日(日)～5月31日(火)

・フレッシュアスパラガスのフリット トリュフ塩とトリュフマヨネーズ添え 2,800円
セモリナ粉で表面はサクサクに揚げ、中にアスパラガスの旨みが詰まった一品。トリュフ塩とトリュフマヨネーズでお楽しみいただけます。

・フレッシュホワイトアスパラガスのフェットチーネ カルボナーラ 3,400円

昨年もお好評頂いた、ホワイトアスパラガスをふんだんにつかったカルボナーラ。フェットチーネでお召し上がりいただけます。

・フレッシュアホワイトアスパラガスと本日の白身魚と天使の海老のソテー 3,600円
それぞれの素材をシンプルにソテー。食材本来のおいしさをお楽しみいただける一品です。



「フィオレンティーナ」テラス席

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

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■旬のフランス産ホワイトアスパラガスに雲丹を合わせた贅沢な鉄板焼メニュー

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、春を告げる食材フランス産ホワイトアスパラガスのソテーを、雲丹のソースで贅沢にいただく新メニューをご用意しました。

提供期間： 2016年4月1日(金)～5月31日(火)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フランス産ホワイトアスパラガスのソテー 雲丹のサバイオンソース 2,500円

★新メニュー

フランス産のホワイトアスパラガスの中でも特に太さのあるものを厳選し、鉄板で香ばしく焼き上げ、雲丹をたっぷりつけたサバイオンソースでいただきます。さらに鉄板で軽く焼き上げた雲丹もトッピング。旬の素材を贅沢に味わえます。



フランス産ホワイトアスパラガスのソテー
雲丹のサバイオンソース

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

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■春の和テラスで春の味覚を味わう！ 彩り豊かな「春のばらちらし」

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、彩り豊かな「春のばらちらし」をランチメニューにご用意。春の陽気を肌で感じられるこの季節、爽やかな風を感じながら和テラスでもお召し上がりいただけます。

提供期間： 2016年4月1日(金)～4月28日(木)

提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・春のばらちらし 3,000円

たまご、こはだ、子持ち昆布、車海老、芝えびおぼろ、あなご、うに、いくら、菜の花など、その時の旬の素材をご提供。

- 先付け
- ばらちらし
- 味噌汁
- デザート

※店内でもお召し上がりいただけます。



春のばらちらし



「六緑」テラス席(和テラス)

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

■ マデュロ (4階 バー)

■長崎県産茂木びわとアセロラをつかった旬の彩りカクテル

大人のためのシックなバー「マデュロ」では、旬の国産フルーツをつかったカクテルをご用意。4月は長崎県産の茂木びわ、5月はアセロラを、生の果実からソルベ状にしてカクテルにします。香り高い見た目も鮮やかなカクテルをお楽しみください。

提供期間： 2016年4月1日(金)～4月30日(土)

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)：

・びわモヒート 2,000円

シングルチャーカクテルのモヒートを、とろけるような肉質と豊かな風味が特徴の長崎県産茂木びわをつかいアレンジ。びわの瑞々しさとまろやかな甘みを感じられるカクテルです。

・びわダイキリ 2,000円

びわを贅沢につかったソルベとプレミアムラム“ブルガル”をあわせたカクテル。びわの繊細な甘みが口いっぱいに広がり、素材本来の味を堪能できるカクテルです。

・びわシャンパンソルベ 2,200円

びわをソルベにし、シャンパンを注いでお飲みいただくカクテル。目の前でシャンパンをお注ぎするプレゼンテーションも魅力的な、女性のお客様に人気のカクテルです。



左から： びわダイキリ、びわモヒート、
びわシャンパンソルベ

提供期間： 2016年5月1日(日)～5月31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)：

・アセロラモヒート 2,000円 ★新メニュー

ソルベ状にしたアセロラの酸味がさわやかなスッキリとした飲み口のモヒートです。

・アセロラソルティドッグ 2,000円 ★新メニュー

定番のソルティドッグを、手搾りのピンクグレープフルーツジュースとソルベ状にしたアセロラをつかってアレンジ。果実の豊かな風味を堪能できるカクテルです。

・アセロラシャンパンソルベ 2,200円 ★新メニュー

アセロラをソルベにし、シャンパンを注いでお飲みいただくカクテル。



左から： アセロラモヒート、アセロラソルティドッグ、
アセロラシャンパンソルベ

※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)