

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

ラムが選べるモヒートや、利き酒師厳選の日本酒、プレミアムシャンパンのテイastingなど 優雅に夏を感じる期間限定ホテルのアルコールメニュー

- ◆オークドア バー : ラム酒が選べるプレミアムモヒートや、リゾート気分を楽しめるトロピカルカラーのカクテル
- ◆マデュロ : マンゴーやドラゴンフルーツなど夏の果物をふんだんに使ったプレミアムフルーツカクテル
希少なラム酒、プレミアムシャンパンを飲み比べる贅沢なテイastingメニュー
- ◆六緑 : プロの利き酒師厳選！ 日本各地の日本酒や和ビールを堪能できる贅沢プラン登場
- ◆オークドア : 優雅な休日に！ オークドア ブランチにシャンパンが付いたスペシャルランチが新登場！

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 デイワイヤ)は、暑い夏も優雅に涼を感じていただける、夏季限定のアルコールドリンクやイベントを展開いたします。



※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。

■ オークドア バー (6階 バー)

■ 都心にいながらリゾート気分を！ トロピカルカラーなカクテルやココナッツを器にしたカクテル

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、ベネズエラ、インド、ジャマイカのラムからベースを選べるモヒートや色彩豊かでトロピカルなカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2016年6月1日(水)～9月30日(金)

提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・Tropicante トロピカンテ 1,700円 ★新メニュー

グレナデンシロップ、パイナップルジュース、マリブラム、ブルーキュラーそれぞれのカラーで青、黄、赤の層をつかったカクテル。リゾート気分を感じさせるトロピカルな色合いが特徴です。

・オークドア サマープレミアムモヒート 1,900円 ★新メニュー
フレッシュミントとプレミアムラム酒でつくるモヒート。ベースとなるラム酒はベネズエラ産、インド産、ジャマイカ産の中からお選びいただけます。

・Coconut Colada ココナッツコラーダ 2,000円 ★新メニュー
くりぬいたココナッツにマリブラムやココナッツミルク、パイナップルジュースのカクテルを入れた見た目にも楽しい一品。フルーツやミニパラソルの装飾もリゾート感いっぱいのカクテルです。

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



左から：オークドア サマープレミアムモヒート、トロピカンテ、ココナッツコラーダ

■ マデュロ (4階 ジャズ ラウンジ)

■ 全新作！ 国産プレミアムフルーツの果肉感やフレッシュさを活かしたサマーカクテル

大人のためのシックなジャズラウンジ「マデュロ」では、国産のフレッシュフルーツを贅沢につかった夏季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： 2016年6月1日(水)～8月31日(水)

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)

<6月1日(水)～7月31日(日)>

・マンゴーダイキリ 2,000円 ★新メニュー

ラムをベースに濃厚な宮崎マンゴーをソルベにして合わせた一品。マンゴー本来の甘さと濃厚さをお楽しみいただけます。

・チェリーシャンパンソルベ 2,200円 ★新メニュー

山形県佐藤錦をつかったシャンパンソルベ。チェリーの甘酸っぱさにシャンパンを合わせたフルーティな大人の味わいをお楽しみください。

<8月1日(月)～8月31日(水)>

・ドラゴンフルーツモヒート 1,900円 ★新メニュー

フレッシュミントをふんだんにつかったモヒートにドラゴンフルーツを贅沢に合わせました。ミントの爽やかと果実の程よい酸味をお楽しみください。



左：チェリーシャンパンソルベ
右：マンゴーダイキリ



左から：ドラゴンフルーツロワイヤル、ドラゴンフルーツモヒート、ドラゴンフルーツマティニー

・ドラゴンフルーツマティーニ 1,900 円 ★新メニュー

ウォッカをベースにドラゴンフルーツを合わせたマティーニ。辛口のお酒とサッパリとしたドラゴンフルーツが相性のいいカクテルです。

・ドラゴンフルーツロワイヤル 2,000 円 ★新メニュー

シャンパンとドラゴンフルーツを合わせ、グラスに金粉をまぶした華やかなカクテル。粒感を程よく残した飲み口をお楽しみいただけます。



パッションパチーダ

<8月5日(金) ~ 8月21日(日)>

・パッションパチーダ 2,000 円 ★新メニュー

ピンガと呼ばれるブラジルのお酒をベースにパッションフルーツとつぶしたライムを合わせた南国の風味あふれる一品。カクテル全体でブラジルを表現しています。

■高級ブランドのラム酒とシャンパンをお得に味わう豪華なテイastingメニュー

フランスの海外県であるカリブ海に浮かぶマルティニーク島の蒸留所「サンテティエンヌ」の大変希少なラム酒やアイラ島で熟成からボトリングまで全て完結させた究極のウイスキー、高級シャンパンなど、飲み比べながらお楽しみいただけるテイastingメニューをご用意いたします。

提供期間： 2016年7月1日(金) ~ 8月31日(水)

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)

・サンテティエンヌ ラム テイasting 2,600 円

- サンテティエンヌ モルト フィニッシュ 2002
2002年に蒸留された原酒をオーク樽にて6年間熟成。その後、アイラ・モルトの空き樽で後熟。フルーティーな甘みの中にスモーキーフレーバーが絶妙のバランスで融合しています。
- サンテティエンヌ シェリー フィニッシュ 2002
2002年に蒸留された原酒をオーク樽にて6年間熟成。その後、シェリー樽で18ヶ月後熟。フルーツのジャムのような甘みの中に様々なスパイスのニュアンスが溶け込んでいます。
- サンテティエンヌ シングル カスク 1998
10年を超える長期熟成のサンテティエンヌ自信作。非常にまろやかな口当たりでフルーツのコンフィやチョコレートの風味がいっぱいに広がります。1樽のみ、600本限定の希少な一品。



サンテティエンヌ ラム テイasting

・プレステージ シャンパン テイasting 10,000 円 ★新メニュー

- ベルエポック 2007
グラン・クリュ畑の最上級のシャルドネをブレンドしてつくられたシャンパン。フルーティーな香りとスパイシーな味わいがバランスよく合わさった一本です。
- デュヴァル ルロワ オーサンティ ブジー グラン クリュ
果実感が豊かに仕上がるピノノワール 100%のシャンパン。日本未発売のため一足先にその味をお楽しみいただけます。
- コントド シャンパーニュ
非常に香り高く、切れの良い辛口に仕上がるシャルドネ 100%のシャンパン。エレガントな味わいが特徴です。



プレステージ シャンパン テイasting

※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)

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■ 利き酒師厳選！ テラスにぴったりの日本各地の日本酒やクラフトビールを堪能するプラン

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、六緑の利き酒師、佐藤篤が厳選した日本各地の美味しい日本酒3種をいただける利き酒セットをご用意いたします。夏の淡白な白身魚に合わせるスッキリとしたタイプや、旬の雲丹に合わせるクリーミーなタイプ、または甘いツメダレに合わせるタイプなど、幅広いタイプのお酒を取り揃え、お料理との組み合わせをご堪能いただけます。また、人気の「和ビール」を、今年も魅力的なラインナップで展開いたします。お寿司とともにいただくのに最適なクラフトビールを全国各地のビール醸造所から厳選して取り寄せ、合計10種類をご用意します。2012年にオープンした都内ホテル初の寿司屋のテラス席(和テラス)で、優雅で清涼なひとときをお楽しみいただくのにも最適なプランです。



利き酒セット (イメージ)



和ビール (イメージ)

提供期間： 2016年6月1日(水) ～ 8月31日(水)

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)：

・利き酒セット 2,300円

3ヵ月間、月替わりでをご用意いたします。

・和ビール 1,500円～

お寿司とともにいただくのに最適なクラフトビールを全国各地より、合計10種類をご用意いたします。

■ 6月6日は六緑の日！ 利き酒師と共に日本酒を味わい、料理長の特別寿司会席を楽しむ会

日本酒は近年、女性ファンの急増が著しく、静かなブームは今後も続くと予想されます。日本酒ファンはもちろん、日本酒に興味がある女性に向けて、六緑の利き酒師佐藤篤より、日本酒の基礎を学び、寿司会席料理に合わせて厳選した日本酒を楽しむ特別な会を、6月6日(月)“六緑”の日に開催いたします。

感謝を込めた一夜限りの料理長特別寿司会席と利き酒師厳選の日本酒を「利く会」を、ぜひご堪能ください。

開催日： 2016年6月6日(月)

開催時間： 18:30 ～ 20:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

お1人様 15,000円

ダイニング ウィズ 利き酒師(六緑の日)

内容： 特別会席に合わせた数種類の日本酒をご用意いたします。今まで日本酒に興味があっても、難しくてよくわからない、という方の為にわかりやすく説明し、さらに日本酒好きになってもらえるような会にしたいと思います。(六緑 利き酒師 佐藤篤)

六緑 利き酒師

佐藤 篤

日本酒に魅了され、2004年7月に唎酒師の資格を取得。「六緑」にて、日本酒だけでなくワインや焼酎にまでわたる幅広い知識を生かして、四季折々のお料理を引き立てる日本酒をお客様に提案。また、「六緑」以外のレストランでも日本酒のセレクションや管理、またスタッフ向けの日本酒の講習会にも従事している。



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

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■ 人気のオーク ドアランチにシャンパンのフリーフロー付きのスペシャルプランが新登場!

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、料理長が提案する季節の食材をつかった人気のオーク ドア ランチに、高級シャンパン付きのプランをご用意。シャンパンを片手に料理長が腕を振るう季節の料理で優雅な週末をご堪能ください。

提供期間： 2016年3月5日(土)～ 通年
提供時間： 11:30～ 15:00 土・日・祝日限定

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

オーク ドア シャンパンランチ

・ランチ + シャンパングラス1杯付き 6,600円 ★新メニュー

・ランチ + シャンパン フリーフロー 8,800円 ★新メニュー



オーク ドア シャンパン ランチ (イメージ)

※フリーフローは90分間、お席のご利用は2時間となります。予めご了承ください。

※レギュラーランチは5,000円(税・サービス料別)でご提供しています。

店舗情報： 「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