

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

アイスブリオッシュのバンズではさんだ冷たい“アイスバーガー”、 パリの夏をイメージしたスパークリングワインとフルーツの“グラニテ”や“夏野菜のアイス” 夏限定のひんやりスイーツ新メニュー & 定番メニュー

- ◆オーク ドア : 新感覚！アイスブリオッシュのバンズではさんだ冷たい“アイスバーガー”
- ◆フレンチ キッチン : スパークリングワインと旬のフルーツをつかったフランスの香り高いグラニテ 3 種
- ◆フィオレンティーナ : トマトと枝豆、コーンのアイスクリームをトマトのカップに入れた“夏野菜アイス”新登場！
なめらかなソフトクリームに夏のフルーツを合わせた人気定番スイーツ

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)は、夏限定のひんやり冷たいスイーツメニューをご用意いたします。

プレミアムハンバーガーが人気のオークドアでは、見た目もハンバーガーそっくりのアイスバーガーを、スタイリッシュなビストロ料理を提供するフレンチキッチンでは、スパークリングワインと旬のフルーツのグラニテ、爽やかなテラス席が心地よいフィオレンティーナでは、トマトのカップに入れた3種類の夏野菜のアイスクリームが、新メニューとして登場します。そのほか毎年人気のソフトクリームやかき氷などの定番メニューもご用意いたします。

暑い夏に涼を感じられるひんやりスイーツメニューで、至福のデザートタイムをお過ごしください。



《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社プラップジャパン 担当: 桃井、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp)

グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当: 江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 tokyo.grand.hyatt.jp

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■新感覚！ アイスをブリオッシュのバンズではさんだ冷たい“アイスバーガー”初登場！

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、アイスを具材にしたデザートテイストの“アイスバーガー”をご用意。新感覚のデザートをぜひお楽しみください。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)、15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・アイスバーガー 2,200円 ★新メニュー

チョコレートがコーティングされたブリオッシュで、ラズベリーアイスとフルーツをはさんだ冷たいスイーツバーガー。ポテトに見立てたシナモン風味のサクサクのパイは、甘酸っぱいラズベリーソースにディップしていただきます。モチモチのバンズとひんやり冷たいアイスのコントラストが楽しめる新感覚スイーツです。ランチタイムの他、アフタヌーンティーでもお楽しみいただけます。



アイスバーガー

店舗情報： ステーキハウス「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

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■パリの夏をイメージしたスパークリングワインと旬のフルーツ、白ワインの“フランス風かき氷”

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジして提供するオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、スパークリングワインと月ごとに変わる果実でつくる“フランス風かき氷(グラニテ)”に、白ワインのゼリーをあわせた香り豊かなデザートをご用意いたします。フランス・パリをイメージした大人テイストの氷のデザートをお楽しみください。

提供期間： 2016年7月1日(金)～9月30日(金)

提供時間： 11:30～21:30 ※土・日・祝のランチ帯(11:30～15:00)を除く

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

Paris Summer Glace 1,600円 ★新メニュー

<7月>

・すいかとライムのグラニテ

スパークリングワインとすいかの果汁を凍らせた氷を削り、白ワインのゼリーと共に味わうスイーツです。ライムやミントを加えることで、抜けるような香りと爽やかな後味を表現しています。

<8月>

・ピーチとバニラのグラニテ

スパークリングワインとピーチの果汁を凍らせた氷を削り、バニラビーンズを加えたかき氷。桃と白ワインゼリーが相性抜群の見た目も華やかな一品です。

<9月>

・グレープフルーツとはちみつのグラニテ

スパークリングワインとルビーグレープフルーツの果汁を凍らせた氷を削り、はちみつを合わせたかき氷。はちみつの上品な甘みと果実の酸味が絶妙な味わいです。

※アルコールを含むため未成年の方のご注文はご遠慮いただいております。



左より:7月 すいかとライムのグラニテ、
8月 ピーチとバニラのグラニテ、
9月 グレープフルーツと
はちみつのグラニテ



9月: グレープフルーツと
はちみつのグラニテ

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

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■女性にオススメ! トマトや枝豆、コーンをつかった超ヘルシーな“夏野菜アイス”新登場!

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、トマトや枝豆、とうもろこしからつくるヘルシーなアイスクリームをご用意します。また、定番のソフトクリームに夏のフルーツをあわせた夏限定スイーツもお楽しみいただけます。

提供期間: 2016年7月1日(金) ~ 8月31日(水)

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・夏野菜のアイスクリーム 1,100円 ★新メニュー

くり抜いたトマトのカップに、夏に旬を迎えるトマト、枝豆、とうもろこしのアイスクリームを入れた冷たいスイーツ。素材の味を生かした上品な甘さのアイスクリームに、白ワインとバニラ、シナモン、アニスでトマトをコンポートしたシロップと、ライチリキュールのゼリーを添え、涼やかな見た目も夏にふさわしい一品です。



夏野菜のアイスクリーム

・夏のフルーツジェラート 1,500円 ~ 1,800円

なめらかなソフトクリームに旬のフルーツなどを合わせたフィオレンティーナの人気スイーツに、夏が旬のフルーツを合わせたメニューです。

※フルーツによって価格が異なります



夏のフルーツジェラート

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

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ここでしか食べられない、燕の巣を添えたゴージャスなマンゴーかき氷

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、夏フルーツの王様、マンゴーを贅沢につかった台湾スタイルのかき氷をご用意します。

提供期間: 通年

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):

・マンゴーかき氷 1,800円

マンゴーの氷を削ったかき氷に、厳選したフレッシュマンゴーを添えた、マンゴー尽くしのかき氷です。トップには、高級食材の燕の巣とマンゴーソースをかけた、美肌効果も期待される夏のひんやりデザートです。

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

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

■ 旬房（6階 日本料理）

■ 粉から手作りの抹茶でつくる昔ながらの味、昭和のこだわりかき氷

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、粉から手作りのこだわりの抹茶をたっぷりつけた、昔ながらのかき氷機でつくる宇治金時のかき氷をご提供いたします。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)
提供時間： 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)：

・宇治金時のかき氷 800円

自家製の抹茶をたっぷりつけた宇治ソースと金時をたっぷりかけてお楽しみください。その他アイスや白玉のトッピング(各700円)もごさいます。



宇治金時のかき氷

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

店舗情報： 「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

※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。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社プラップジャパン 担当：桃井、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp)

.....
グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当：江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 tokyo.grand.hyatt.jp