

～ グランド ハイアット 東京 2016 Holiday ～

## 和の素材をつかったホットカクテルや、クリスマスカラーカクテルなど 冬の夜を彩る 冬季限定アルコールメニュー 希少なプレミアムウイスキーやシャンパンのテイスティングも

- ◆マデュロ : 温州みかん、生姜、あずきなど国産和素材をつかった寒い冬にオススメのホットカクテル  
高級シャンパンや究極のウイスキーなど飲み比べができるテイスティングメニュー  
福岡県産の苺“あまおう”の甘酸っぱい果実味豊かな季節限定ストロベリーカクテル3種
- ◆フレンチ キッチン : ホリデーシーズンの女子会にぴったりの色鮮やかなカクテル3種類が登場
- ◆オーク ドア バー : ゴディバチョコレートのリキュールと生クリームを2層にしたブラウンカクテル  
国内外にファンをもつ高級酒をつかったウィンターカクテルが月替わりで登場

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、和素材をつかったホットカクテルや、クリスマスカラーのカクテルなど、冬の夜を楽しく演出する冬季限定のカクテルをご用意いたします。



フレンチキッチン「ウィンターカクテル3種」



オーク ドア バー「マンスリーカクテル」



マデュロ「和ほっとカクテル」



オーク ドア バー「クリスマスカクテル」

※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。

## ■ マデュロ (4階 ジャズ ラウンジ)

### ■温州みかん、生姜、あずきなど国産和素材をつかった寒い冬にオススメのホットカクテル

大人のためのシックなジャズ ラウンジ「マデュロ」では、温州みかん、生姜、あずきなど国産の和の素材をつかった、寒い冬にぴったりなホットカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2016年12月1日(木)～31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)

#### ・ホット温州みかんエード 1,800円 ★新メニュー

フレッシュな静岡産温州みかんにオレンジリキュールに、隠し味でレモンジュースを加えたホットカクテル。スッキリした味わいです。

#### ・ホットジンジャーモヒート 1,800円 ★新メニュー

人気のジンジャーモヒートをホットで提供。温めたジンジャーエールに細かくし濾したミントとライムを加えました。寒い冬にぴったりの体を温めるカクテルです。グラスには生姜のトッピングも。

#### ・ホットあずきロイヤル 1,800円 ★新メニュー

温めたミルクとブランデーに国産あずきをたっぷり入れた、ほんのり甘いホットカクテル。デザート感覚でもお楽しみいただけます。



左から：ホット温州みかんエード、  
ホットジンジャーモヒート、  
ホットあずきロイヤル

### ■高級シャンパンや究極のウイスキーなど飲み比べができるテイスティングメニュー

美しいボトルデザインと繊細でエレガントな味わいが特徴のペリエ・ジュエのプレミアムシャンパン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などを、それぞれ飲み比べながらお楽しみいただける、希少なテイスティングメニューをご用意いたします。

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)

<12月1日(木)～31日(土)>

#### ・シャンパン ティスティング <ペリエ ジュエ ベル エポック>

15,000円 ★新メニュー

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。プレステージシャンパーニュに加え、ロゼプレステージシャンパーニュをマグナムボトルでお楽しみいただけます。

##### - ペリエ ジュエ ベル エポック 2007 90ml

フルーティーな香りとスパイシーな味わいが特徴です。

##### - ペリエ ジュエ ベル エポックロゼ 2006 マグナム 90ml

日本未発売の希少なマグナムボトルをご用意。貴重な機会をぜひご堪能ください。



シャンパン ティスティング

<1月1日(日)～31日(火)>

#### ・アイラウイスキー ティスティング 9,000円 ★新メニュー

スモーキーなウイスキーの産地アイラ島内の、カリラ蒸留所、ボウモア蒸留所、ラフロイグ蒸留所とそれぞれ異なる蒸留所で造られた3種類の「アイラウイスキー」をお楽しみいただけます。それぞれ個性的な味わいをぜひご堪能ください。

##### - カリラ 30年 1983 20ml

長期熟成による柔らかさやまろやかさを持ちつつ、力強さを感じさせる味わいです。



アイラウイスキー ティスティング

- ボウモア 25年 20ml  
エレガントな香りで、まろやかな口当たりが特徴です。
- ラフロイグ 15年 200周年記念ボトル 20ml  
フルーティーで力強い、深みのある味わい。ラフロイグ蒸留所の200周年を記念した限定品です。

<12月1日(木) ~ 31日(土)>

・ザ マッカラン テイスティング 18,000円 ★新メニュー

シングルモルトの最高峰に位置するウイスキー、「ザ マッカラン」をご用意。熟成年数や熟成樽によって異なる3種類をテイスティングできる贅沢なメニューです。

- ザ マッカラン 12年 20ml  
厳選されたシェリー樽で最低12年間熟成させた原酒をつかった、もっともスタンダードなタイプです。
- ザ マッカラン 25年 アニバーサリー 20ml  
最低25年間熟成させた、ラグジュアリーな味わい。1980年代に発売された箱付きのオールドボトルをご用意しました。
- ザ マッカラン 9年 2007 ゴードン&マクファイル 20ml  
熟成期間9年の、希少なザ マッカランをぜひご堪能ください。



ザ マッカラン テイスティング

・ムートン ロートシルト テイスティング 6,500円 ★新メニュー

メドック格付け第一級シャトーが造る希少なブランデーとリキュールをテイスティングいただけます。

- 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 20ml  
ムートンにてマール用に選ばれたワインから作られる究極のマール。厳選されたワインから造られる15~30年ものマール。
- オードヴィー・ド・プルーン・ド・ムートンロートシルト 20ml  
シャトーが栽培する5種類のプラムから造られる希少なオードヴィー。プラムの甘みある味わいが特徴。
- リキュール・ド・カシス・ド・ムートンロートシルト 20ml  
シャトーの庭で僅かに栽培されるカシスをマールに漬けて造る希少なリキュール。



ムートン ロートシルト テイスティング

■福岡県産の苺“あまおう”の甘酸っぱい果実味豊かな季節限定ストロベリーカクテル3種

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、粒が大きく、甘みの濃い味わい豊かな福岡県限定生産の“あまおう”をつかった色鮮やかなストロベリーカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2016年12月19日(月) ~ 2017年2月28日(火)  
提供時間： 19:00 ~ 25:00 (金・土 ~ 26:00)

・ストロベリーマティーニ 2,000円

苺のピューレにホワイトラム、ライム、ミントを合わせた、苺の甘酸っぱさが際立つカクテル。

・ストロベリーモヒート 2,000円

ウォッカと苺のピューレをミックスした、シンプルに苺本来の美味しさを味わえるカクテル。



(左から) レオナルド、ストロベリーモヒート、ストロベリーマティーニ

・レオナルド 2,200 円

苺のピューレとシャンパンをつかった贅沢なカクテル。

※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)

■ フレンチ キッチン (2 階 オールデイ ダイニング)

■ フレンチキッチンウインターカクテル

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、ホリデーシーズンの女子会にぴったりの、色鮮やかなカクテル 3 種類が登場いたします。

提供期間: 2016 年 12 月 1 日(木) ~ 31 日(土)

提供時間: デイナー 18:00 ~ 21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ル シェル ブラン 2,000 円 ★新メニュー

紅茶リキュールをベースにフォームミルクで雪をイメージしたカクテル。

・エトワール ド ノエル 2,000 円 ★新メニュー

柑橘系のブルーのカクテルに星型の皮をトッピング。

・シャンド フレーズ 1,500 円 ★新メニュー

真っ赤なクリスマスカラーのストロベリーカクテル。



(左から) ル シェル ブラン、エトワール ノエル、シャンド フレーズ

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

■ 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

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ご用意いたします。ゴディバチョコレートのカクテルと生クリ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です。口の中にひろがるチョコレートとクリームのマリアージュをお楽しみください。

提供期間: 2016 年 12 月 17 日(土) ~ 25 日(日)

提供時間: 18:00 ~ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・トゥインクル 2,000 円 ★新メニュー



トゥインクル

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

## ■国内外にファンをもつ高級酒をつかったウィンターカクテルが月替わりで登場

きゅうりとバラの花びらのエキスで香り付けしたスコットランド産まれの高級ジンや、世界的に人気のあるウイスキー、ラム酒などの高級酒をつかったウィンターカクテルを、12月から2月まで月替わりでご用意いたします。

提供時間：18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

<12月1日(木)～31日(土)>

### ・ヘンドリックス ジン カクテル 1,500円 ★新メニュー

伝統的なレシピとこだわりの素材で造られる国際的に有名な高級ジンブランド。仕上げにきゅうりとバラの花びらのエキスをブレンドしており、他のジンにはない華やかな香りとフルーティーな味わいが特徴です。

#### -ヘンドリックス マティーニ

ヘンドリックス・ジンがもつ華やかな香りやフルーティーな味わいをストレートに楽しめるマティーニスタイルのカクテル。

#### -ヘンドリックス トニック

ヘンドリックス・ジンにトニックウォーター、ライムジュースを合わせ、仕上げにきゅうりとミントを入れた一品。フルーティーな味わいと爽やかな後味が特徴です。

#### -ヘンドリックス フレイミング

ヘンドリックス・ジンにリンゴを原料にしたブランデーとザクロシロップを合わせ、スライスしたリンゴを入れた鮮やかなレッドカクテル。



(左から) ヘンドリックス マティーニ、ヘンドリックス トニック、ヘンドリックス フレイミング

<1月1日(日)～31日(火)>

### ・モンキーショルダー カクテル 1,500円 ★新メニュー

スコットランドの伝統的なブランドが2005年に販売を開始した新感覚のウイスキー。3つの蒸留所が作る100%大麦のシングルモルトウイスキーを合わせており、苦味が少なく甘みの強さが特徴。

#### -モンキー

モンキーショルダーとさとうきび 100%の最高級シロップをお湯で割った、自然な甘さが特徴のホットカクテル。擦った生姜のスパイスも兼ね備えた、冬にオススメのカクテルです。

#### -モンキー ジュレップ

さとうきびシロップを合わせたモンキーショルダーカクテルにミントをたっぷり入れた、爽やかな香りと後味が特徴です。

#### -フレッシュ モンキー

モンキーショルダーに梅酒やジンジャーエール、ライムジュースを加えたカクテル。梅酒とライムの酸味とジンジャーエールの炭酸がくせになる一杯です。



(左から) モンキー、モンキー ジュレップ、フレッシュ モンキー

<2月1日(水)～28日(火)>

### ・セイラージェリー カクテル 1,500円 ★新メニュー

ヴァージン諸島で蒸留したラム酒にバニラ、ライム、シナモンなど様々なスパイスをブレンド。ほのかな甘み、強すぎない苦味や酸味の絶妙なバランスが魅力です。



(左から) ミスティーク セイラー、ミスカリビアン、カリビアンココ

- ミステイク セイラー

バナナリキュール、オレンジリキュール、ミントを加え、セイラージェリーがもつ甘み、苦味、酸味を引き立てたカクテルです。

- ミスカリビアン

さとうきびシロップ、パイナップルジュース、レモンジュースを合わせたトロピカルな味わいのカクテル。パイナップルの葉と果肉を添えた、見た目にも楽しい一杯です。

- カリビアンココ

セイラージェリーにクリームとブラウンシュガーを合わせて、なめらかな口ざわりと優しい甘さを表現。ココアパウダーをかけており、バレンタインシーズンにぴったりのカクテルです。

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