

～ グランド ハイアット 東京 2017 New Year ～

豪華おせちや干支モチーフしたクッキーや運だめしができるフランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」で新年をお祝い！

職人が丹精込めて仕上げる豪華「三段おせち」 家族の集まりやギフトにぴったりなニューイヤースイーツ



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 ディワイヤ)は、新年を祝う期間限定メニューをご用意いたします。2017年の年明けにふさわしい職人が丹精込めて仕上げる新年の祝膳「おせち」や、酉年にちなんだ干支クッキーや、新年の運だめしができるフランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」など、新年限定メニューでご家族やご友人など大切な方と過ごすひと時をお楽しみください。

■ 「旬房」 (6階 日本料理)

■ 職人が丹精込めて仕上げる豪華「三段おせち」を50個限定販売

日本料理「旬房」では、グランド ハイアット 東京 副総料理長 日本料理統括 根笹 卓也が丹精込めて仕上げる、特製「三段おせち」を数量限定でご用意いたします。職人の技が織り成す、華やかでおめでたい料理がつめこまれたおせちを、新年の祝膳としてお楽しみください。

商品名 / 価格(税別):

・三段おせち

■ご予約受付期間: 2016年10月1日(土) ~ 12月20日(火)

■お引渡し日時: 2016年12月31日(土) 11:30 ~ 16:00

■お引渡し場所: 旬房 (グランド ハイアット 東京 6階)

■販売価格: 70,000円(税別)



三段おせち

お品書き

<一の重> 伊勢海老黄金揚げ、数の子、菊蕪、ごまめ、唐墨、鯉龍飛昆布巻き、鮭奉書巻き、黒豆、小鯛雀生寿司、栗金団、常節旨煮

<二の重> 真名鯉柚庵焼き、鰯味噌漬、鰯照り焼き、紅白蒲鉾、伊達巻卵、鰻八幡巻き、子持ち鮎甘露煮、松笠烏賊、芽生姜、黒毛和牛西京漬、鮭昆布巻き、鯨昆布巻き、合鴨スモーク

<三の重> 亀甲里芋、地鶏旨煮、海老旨煮、花蓮根、牛蒡、有平こんにゃく、梅人参、姫慈姑、冬菇椎茸、新筍、絹さや

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更される場合がございます。

※お持ち帰り後は、冷蔵庫、又は冷暗所での保管をお願い申し上げます。

※2017年1月1日(日)中にお召し上がり下さいますようお願い申し上げます。

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

■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

■ 新年のギフトにオススメの干支クッキーや、「ガレット デ ロワ」でフランス流の美味しい運だめしも！

世界の洋菓子大会で優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、2017年の干支をモチーフにしたの「干支クッキー(酉)」や、フランスで新年に食べられるポピュラーな伝統菓子「ガレット デ ロワ」など、ご家族やご友人で集まることの多い新年の手土産にもぴったりのスイーツをご用意いたします。



干支クッキー(酉)

■販売期間: 2017年1月1日(日) ~ 31日(火)

■提供時間: 9:00 ~ 22:00

商品名 / 価格(税別):

- ・ 干支クッキー(酉) 800円(1枚) ★新作
- ・ ガレット デ ロワ 3,800円



ガレット デ ロワ

フランス伝統菓子「ガレット デ ロワ」で美味しく新年の運だめしを！

「ガレット デ ロワ」とは、日本語で、「王様のお菓子」という意味があるフランスの伝統菓子です。フランスでは新年に欠かせないポピュラーなパイケーキで、折りパイにアーモンドクリームが入っており、さらに“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げています。王冠がパイの上に乗っているのも特徴です。1月6日のキリスト教の祭日「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べ、“フェーヴ”が当たった人は王冠を被り、祝福を受け、その年の幸運が訪れると言われています。

「ガレット デ ロワ」は、美味しく新年の運だめしができる楽しいお菓子です。

※商品の配送は承っておりません。

※発売日が前後する可能性があります。

店舗情報: 「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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

※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。