

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

バレンタインにピッタリのチョコレートや、苺・桜などのカクテルが登場！

## 季節感溢れる彩り豊かなウィンターカクテル

プレミアムウイスキーのテイastingや希少なワイン&amp;フードのマリアージュも

- ◆オーク ドア バー：こだわりの茶葉をつかた、気品漂う紅茶カクテル  
1月はイチゴ、2月はバレンタイン、3月は桜！旬の限定カクテルが月替わりで登場
- ◆マデュロ：究極のウイスキーの飲み比べができるテイastingや希少なワインとフードのマリアージュ  
薔薇の香りがするバレンタインデーカクテル  
苺などフレッシュフルーツを贅沢につかった果実味豊かな冬限定のフルーツカクテル

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 ディワイヤ)は、季節感溢れる、彩り豊かなカクテルをご用意いたします。



オーク ドア バー「紅茶カクテル」



オーク ドア バー「イチゴカクテル」



オーク ドア バー「バレンタインカクテル」



オーク ドア バー「桜カクテル」



マデュロ「アイランズモルトウイスキーテイasting」



マデュロ「シャトー・ディケム 1996 マリアージュ」

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■こだわりの茶葉をつかった、気品漂う紅茶カクテル

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、上質な茶葉をつかったオリジナル紅茶カクテルを3種類ご用意いたします。

提供期間： 2017年1月1日(日)～3月31日(金)

提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

#### ・ローズ=ピーチ 1,700円 ★新メニュー

高貴で格調高いカナディアンウイスキーに、薔薇とピーチの茶葉を独自にブレンドした紅茶をあわせました。ローズウォーターをつかった自家製シロップでほのかな甘みを出しています。

#### ・カモミールアンドサン=ジェルマン 1,700円 ★新メニュー

エルダーフラワーを漬けたウイスキーに、エルダーフラワーと相性の良いカモミールをブレンド。ほのかな甘みと風味豊かな味わいが特徴です。

#### ・イングリッシュブレックファースト 1,700円 ★新メニュー

アーモンドの香りのリキュールに、イングリッシュブレックファーストティーをブレンド。アーモンドエッセンスを加えることで風味もアップ。オレンジの皮をアクセントに。



(左から) ローズ=ピーチ、  
イングリッシュブレックファースト、  
カモミールアンドサン=ジェルマン

### ■1月はイチゴ、2月はバレンタイン、3月は桜！旬の限定カクテルが月替わりで登場

1月から3月、それぞれの月にぴったりの素材をテーマとした限定カクテルを展開いたします。

提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

<1月1日(日)～31日(火)>

#### ◆テーマ：イチゴ

#### ・パヴィオン・ルーージュ 2,000円 ★新メニュー

ラム酒、パイナップルジュースに、栃木産のフレッシュな“とちおとめ”の果肉をあわせました。果肉の食感もお楽しみいただけます。

#### ・ラ・ヴィ・エン・ローズ 2,400円 ★新メニュー

すっきりとした甘さのシャンパンに、自家製の“とちおとめ”シャーベットをつかったさっぱりとした味わいのシャンパンソルベです。



(左) パヴィオン・ルーージュ  
(右) ラ・ヴィ・エン・ローズ

<2月1日(水)～2月28日(火)>

#### ◆テーマ：バレンタイン

#### ・マ・シェリ 1,800円 ★新メニュー

最高級の香料といわれるブルガリア産のダマスカスローズ、キュウリやボタニカルを漬けたプレミアムジンにローズウォーターを加え、薔薇の香りを引き立たせました。ほのかに香る薔薇の香りがバレンタインを優雅に演出します。

#### ・カカオソイミルクパンチ 1,700円 ★新メニュー

ウオッカベースに、豆乳やココア、アーモンド、ヘーゼルナッツをふんだんにいれ、オレンジの皮で香り付けしました。甘さ控えめなので、食後のデザートとしてもオススメです。お好みでナッツのシロップも。



(左) マ・シェリ  
(右) カカオソイミルクパンチ

<3月1日(水) ~ 4月16日(日)>

◆**テーマ: 桜**

●**桜ファッションド 1,700円 ★新メニュー**

サントリー知多ウイスキーに、桜の花びらを漬け込んだ桜のシロップを加えた日本風カクテル。花見の季節にぴったりのカクテルです。

●**桜ティーニ 1,800円 ★新メニュー**

日本酒ベースに、桜の花びらを漬け込んだ桜のシロップ、桜リキュールをあわせました。甘さの中にほのかなしょっぱさも感じられる、桜餅をイメージしたカクテルです。



(左) 桜ファッションド、(右) 桜ティーニ

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

■ **マデュロ (4階 ジャズ ラウンジ)**

■ **究極のウイスキーの飲み比べができるテイastingや希少なワインとフードのマリアージュ**

スコットランドの異なる島々で醸造された個性的で希少なウイスキーを3種テイastingいただけるメニューや、世界最高の貴腐ワインのテイastingと特製フォアグラ、ロックフォールチーズ、自然な甘さのドライフルーツなど、ワインの魅力を最大限に引き出す食材とのマリアージュをお楽しみいただけるメニューなど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)

<1月1日(日) ~ 31日(火)>

●**アイラウイスキー テイasting 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。
- 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。



アイラウイスキー テイasting

<12月1日(木) ~ 1月31日(火)>

●**ムートン ロートシルト テイasting 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asting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。



ムートン ロートシルト テイasting



- 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。

<2月1日(水) ~ 3月31日(金)>

・アイランズモルトウイスキーテイスティング 6,000円 ★新メニュー  
スコットランドの異なる島々で醸造された個性的で希少なウイスキーを3種テイスティングいただけます。

- ハイランドパーク 18年 20ml  
全世界の最北端の醸造所といわれるオークニー島で作られたウイスキー。燻製のようなウッディな味わいが特徴。
- タリスカー 18年 20ml  
スカイ島で作られたアイランズモルトウイスキーの中でもピート香が強いウイスキー。重厚で、胡椒のようなスパイシーな残り香が特徴。
- アイルオブ ジュラ エレメンツウォーター1989 20ml  
ジュラ島で崇められてきた「地」「火」「空気」「水」の4つを表現してつくられたなかの「水」ウイスキー。ライトでスムーズな味わいが特徴。



アイランズモルトウイスキーテイスティング

・シャトー・ディケム 1996 マリアージュ 7,000円 ★新メニュー  
世界最高の貴腐ワインのテイスティングと特製フォアグラ、ロックフォールチーズ、自然な甘さのドライフルーツなど、ワインの魅力を最大限に引き出す食材とのマリアージュをお楽しみいただけます。

- シャトー・ディケム 1996 50ml  
蜂蜜を彷彿とさせる凝縮された甘みが特徴で、奥深いコクを併せ持つ世界最高の貴腐ワイン。葡萄の木一本からグラス1杯しか作ることのできない希少なワイン。
- ペアリングフード  
シャトー・ディケムの味わいをより楽しめるよう甘口ワインに合うフードをつかったマリアージュセットをご用意。フォアグラのテリーヌを始め、ロックフォールチーズ、ドライフルーツ、焼きリンゴ、イベリコハムなど様々なフードとともに楽しみいただけます。



シャトー・ディケム 1996 マリアージュ

## ■ バレンタインデーカクテル

バレンタインデーにロマンティックな夜の演出をお手伝いするカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2017年2月5日(日) ~ 14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)

・ダークチョコレート マティーニ 2,000円

ウォッカにヴァローナ社のプレミアムチョコレートを溶かし入れた、本格的なチョコレートカクテルです。ほんのり苦いビターチョコレートは濃厚ですっきりした甘さです。目の前で焼いて仕上げるトッピングのマシュマロとともにバレンタインにお楽しみいただける女性にぴったりのカクテルです。



ダークチョコレート マティーニ

## ■旬のフレッシュフルーツを贅沢につかった果実味豊かな冬限定のフルーツカクテル

福岡県産の甘み豊かな苺“あまおう”や、酸味が爽やかな愛媛県産を中心とした国産の“いよかん”をつかった自家製いよかんシャーベットをベースとしたカクテルをご用意。フルーティーな味わいをお楽しみいただけます。

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

ウオ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。

### ・ストロベリーモヒート 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。

### ・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。



(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

提供期間： 2017年3月1日(水)～31日(金)  
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)

### ・いよかん マティーニ 1,900円 ★新メニュー

自家製いよかんシャーベットをつかったマティーニ。

### ・いよかん モヒート 1,900円 ★新メニュー

マデュロのシグニチャーカクテルモヒートに自家製いよかんシャーベットをつかったさっぱりとした味わいのカクテルです。

### ・いよかん シャンパンソルベ 2,000円 ★新メニュー

いよかんシャーベットに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です。



(左から) いよかんマティーニ、いよかんモヒート、いよかんシャンパンソルベ

※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)

※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。