

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

バレンタイン&ホワイトデースイーツに新作8種登場 チョコレートをつかったピッツアやバーガー、チョコレートづくしディナーも！ バレンタインやホワイトデーを華やかに演出するスイーツ&こだわりメニュー

- ◆フィオレンティーナ パストリーブティック : メッセージ入りバトンショコラやオレンジットなど大人の雰囲気醸し出すバレンタインスイーツ
チョコレートコーティングをしたギモーブや宝石箱のようなアソートなどのキュートなホワイトデースイーツ
- ◆フィオレンティーナ : バレンタイン限定！ 新感覚のデザートピッツアが登場
- ◆フレンチ キッチン : ハート型の前菜や、赤やピンクカラーが可愛いバレンタイン限定ディナー
ラグジュアリーな空間で楽しめるチョコレートファウンテン体験！ ホワイトデー期間はホワイトチョコに
- ◆オーク ドア : マシュマロをサンドした、スイーツとしてお楽しみいただくチョコレートバーガー新登場！
前菜・スープ・メイン・デザート、全てチョコレート尽くしのバレンタイン特別ディナー
- ◆オーク ドア バー : カカオと豆乳を使った大人のホット&アイスココアやチョコレートカクテル
- ◆マデュロ : 目の前で焼いたマシュマロをトッピング！イタリア産チョコレートを溶かした極上のバレンタインカクテル

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 デイワイヤ)は、大切な方との特別な日“バレンタイン&ホワイトデー”のためのチョコレートスイーツや、チョコレートをつかったスペシャルメニューを2017年2月1日(水)より<ホワイトデーは3月1日(水)より>各レストランで展開いたします。



バレンタイン スイーツ



ホワイトデー スイーツ



デザートピッツア



Mr.&Mrs. チョコレートバーガー

※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。

■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)

■メッセージ入りバトンショコラやオレンジジェットなど大人の雰囲気を醸し出すバレンタインスイーツ

世界の洋菓子大会での優勝、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、焼きたてのパンなどを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、バレンタインスイーツとして、新作3種を含む計5種のスイーツをご用意いたします。惑星をイメージしたチョコレートをはじめ、大人の雰囲気漂うバトンショコラやオレンジジェットなど、バレンタインの贈り物にぴったりのスイーツです。

販売期間： 2017年2月1日(水)～14日(火)

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・ショコラ コスモス 3,000円 (1個/3色)

宇宙(コスモス)の惑星をイメージさせるシックな雰囲気をまとうショコラボールの中に、ボンボンショコラやハート型のチョコレート、ライスクリスピーが入っています。成熟した男性をも驚かせる大人のためのバレンタインスイーツです。

※250個限定



ショコラ コスモス

・バトンショコラ 2,000円 ★新作

シェフ特製のバトン(棒)状の新作ショコラ。上質なミルクチョコレートとスイートチョコレートの2種類をご用意。オンライン予約限定商品で、お好きなメッセージを入れられる、世界に一つのオリジナルチョコレートです。

※オンライン予約にて80個限定

※約20文字までご希望のメッセージを入れられます



バトンショコラ

・オレンジジェット 2,000円 ★新作

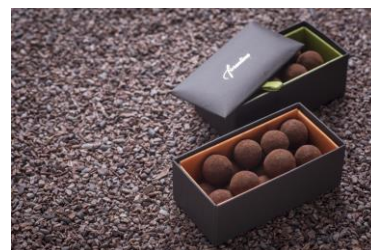
オレンジピールにチョコレートをコーティングしたオレンジジェット。フランス産のほろ苦くジューシーなオレンジとカカオ本来のアロマが香る厳選されたチョコレートの絶妙なバランスをお楽しみください。



オレンジジェット

・ヘーゼルナッツショコラ 2,000円 ★新作

イタリア産の香ばしい大粒のヘーゼルナッツをチョコレートでコーティング。厳選された香り高いヘーゼルナッツの食感が楽しい贅沢な一品です。



ヘーゼルナッツショコラ

・マカロン ショコラ 3個入り 1,000円 / 6個入り 1,850円

中はしっとりしたチョコレート風味のマカロン。ご友人やご家族へのプレゼントに最適です。



マカロン ショコラ

■チョコレートコーティングしたギモーブや宝石箱のようなアソートなどのキュートなホワイトデースイーツ

新作 3 種を含む計 5 種のホワイトデースイーツをご用意いたします。チョコレートコーティングをしたギモーブや、ホワイトチョコレートのハート型カップの中に詰め合わせた可愛いスイーツなど、ホワイトデーの贈り物にぴったりのスイーツを揃えました。

販売期間： 2017 年 3 月 1 日(水) ～ 14 日(火)

営業時間： 9:00 ～ 22:00

商品名 / 価格(税別)：

・シャウムキュッセ 3 個入り 900 円 ★新作

柔らかくふわふわに仕上げたギモーブ(マシュマロ)とライスパフを重ね、チョコレートでコーティングしました。ギモーブのふわふわな食感に、ライスクリスピーのサクサク感がマッチした、新感覚スイーツ。



シャウムキュッセ

・ホワイトノワゼッティース 2,000 円 ★新作

イタリア産の香ばしい大粒のヘーゼルナッツをホワイトチョコレートでコーティングしました。厳選された香り高いヘーゼルナッツの食感が楽しい贅沢な一品です。



ホワイトノワゼッティース

・レモンジェット 2,000 円 ★新作

レモンピールを、砕いたアーモンドとホワイトチョコレートでコーティング。フランス産の香り高いレモンとホワイトチョコレートの絶妙なバランスに、アーモンドの食感がアクセントになっています。



レモンジェット

・プティ コフレ 3,500 円

ホワイトチョコレートでできたハート型カップの中に、ラズベリーマカロンやハートのメレンゲ、ナッツ入りストロベリーチョコ、マシュマロなどを詰めました。まるで宝石箱を開けたかのような可愛いスイーツです。



プティ コフレ

・ミルフィオリ キャンディー 800 円

手作りのアートキャンディ。ハートやプレゼントボックス柄など、イタリアのガラス細工“ミルフィオリ”のような可愛いキャンディーをケースに詰め合わせます。



ミルフィオリ キャンディー

※商品の配送は承っておりません。

※フルーツの入荷によっては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 ロビーフロア

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ バレンタイン限定! 新感覚のデザートピッツァが登場

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、バレンタインにぴったりのデザートピッツァをご用意いたします。

提供期間: 2017年2月1日(水) ~ 28日(火)

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

● デザートピッツァ 1,800円 ★新メニュー

モチモチしたピザ生地に、いちじく、マスカルポーネチーズ、ピスタチオペーストをトッピング。塩キャラメルソースとの相性は抜群です。自家製のバニラアイスとともに楽しみいただく、新感覚のデザートピッツァです。

※サイズ(幅): 約18cm



デザートピッツァ

● デザートピッツァ カルツォーネ 1,800円 ★新メニュー

甘さ控えめのイタリア産チョコレートや、マスカルポーネチーズ、苺、ラズベリー、ブルーベリーを包んで焼いたカルツォーネ。開けた瞬間、チョコレートがとろっととろけます。バレンタインスイーツにぴったりのデザートピッツァです。



デザートピッツァ(カルツォーネ)

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

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ ハート型の前菜や赤やピンクカラーが可愛いバレンタイン限定ディナー

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、バレンタイン限定のディナーコースをご用意いたします。ハート型の前菜には生ハムのブーケやハート型にカットされたピンク色の紅芯大根をあしらひ、フレンチ キッチンのシグネチャーメニューである「ロブスタービスク」にはピンクペッパーをトッピング。さらに、デザート「ラズベリーマカロン ローズクリーム」にはバラの花びらが散りばめられるなど、赤やピンクをモチーフにしたメニューです。

提供期間: 2017年2月11日(土・祝) ~ 14日(火)

提供時間: ディナー 18:00 ~ 21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

● バレンタイン スペシャルメニュー 8,000円

- グラススパークリングワイン
- ハート型に詰めたお野菜 生ハムのブーケ添え
- ロブスタービスク ノイリープラットのカプチーノ仕立て
- サーモンコンフィ いくら ほうれん草 ブールブランソース
- 信玄鶏胸肉にトリュフを詰めて 根野菜のローストと牛蒡のピューレチキンソース
- ラズベリーマカロン ローズクリーム フロマーージュブランシャベット

<追加オーダー>

- キャビアのアミューズへのアップグレード(+2,000円)
- シャンパンへのアップグレード(+2,000円)



バレンタイン スペシャルメニュー



ラズベリーマカロン

■ラグジュアリーな空間で楽しめるチョコレートファウンテン体験！ ホワイトデー期間はホワイトチョコに
 人気のブランチャブッフエのバレンタイン限定メニューとして、お好みのトッピングを、溶かしたチョコレートへ
 お好きなだけディップできるチョコレートファウンテンをご用意。ホワイトデー期間となる 3 月 11 日(土)、12 日(日)、
 18 日(土)、19 日(日)にはホワイトチョコレートバージョンに変わります。

提供期間： 2017 年 2 月 4 日(土) ～ 3 月 26 日(日)の土曜・日曜・祝日
 提供時間： 11:30 ～ 15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- ・**グランドウィークエンド ブランチ 8,800 円** フリーフロードリンク付
 シャンパンや赤・白ワイン、各種スピリッツなどをお好きなだけお楽しみいただけます。
 ※フリーフローは 90 分制、お席のご利用は 2 時間まで
- ・**ウィークエンド ブランチ 6,200 円** グラスシャンパン付
 ※お席のご利用は 90 分間まで



チョコレートファウンテン

<チョコレートファウンテン トッピング具材>

マシュマロ、苺、バナナ、パイナップル、ブリオッシュ、クロワッサン、
 シュークリームなど日替わりの食材

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 (6 階 ステーキハウス)

■マシュマロをサンドした、スイーツとしてお楽しみいただくチョコレートバーガー新登場！

新鮮な素材をウッドバーニングオープ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、ユニークな
 トッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供しています。2 月はバレンタイン
 にぴったりの、スイーツとしてお楽しみいただけるチョコレートバーガーをご用意いたします。

提供期間： 2017 年 2 月 1 日(水) ～ 28 日(火)
 提供時間： 11:30 ～ 14:30 (土・日・祝 ～ 15:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

オーク ドア マンスリーバーガー (サラダまたはポテト付)

- ・**Mr.&Mrs. チョコレートバーガー 2,200 円 ★新メニュー**
 バレンタインにふさわしく、男性と女性をイメージしたチョコレートバーガー。
 男性はオレンジのリキュールをしみ込ませたブリオッシュの間に、
 チョコレートでコーティングしたマシュマロ、フレッシュなストロベリーを
 はさみました。ブリオッシュのサクサクとマシュマロのソフトな食感が絶妙
 です。女性は甘いアーモンドの香りがするアマレットのリキュールを
 しみ込ませたブリオッシュに、ピスタチオアイスクリーム、フレッシュな
 ラズベリーとブルーベリー、ラズベリーソルベ、バニラクリームをはさみ
 ました。ピスタチオアイスとベリーの相性が抜群です。いずれも、
 ユニークでフォトジェニックなバレンタインにぴったりのバーガーです。



Mr.&Mrs. チョコレートバーガー

■前菜・スープ・メイン・デザート、全てがチョコレートづくしのバレンタイン特別ディナー

バレンタインの季節にぴったりのチョコレートディナーコースをご用意。前菜・スープ・メイン・デザート全てのメニ
 ューに、チョコレート(カカオ)をつかったスペシャルコースで、バレンタインの夜をロマンティックに演出します。

提供期間： 2017 年 2 月 10 日(金) ～ 14 日(火)
 提供時間： ディナー 18:00 ～ 22:00



ココアパウダーをまぶした
 ビーフテンドラーロインステーキ

メニュー / 料金(税・サービス料別) :

●バレンタインのスペシャルチョコレートディナー 12,000 円

- 前菜: プラウンのカレー風味、ミルクチョコレート、バナナ、コリアンダー
- スープ: ココアパウダー入りのカブのスープと、ココアクルトン
- メイン: サーモンとホワイトチョコレート、カリフラワーピューレとキャビア
または
ココアパウダーをまぶしたビーフテンダーロインステーキをビーツとともに ヘーゼルナッツ、ホースラディッシュ
- デザート: Mr.&Mrs. チョコレートバーガー

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

■ オーク ドア バー (6 階 バー)

■バレンタインを優雅に演出するローズウォーターとココアのカクテル

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、バレンタインにぜひお楽しみいただきたいカクテルをご用意いたします。

提供期間: 2017 年 2 月 1 日(水) ~ 28 日(火)

提供時間: 11:30~25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

●マ・シユリ 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込んだ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は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をしました。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・シユリ

(右)カカオソイミルクパンチ

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 バー)

■目の前で焼きあげるマシュマロをトッピング! チョコレートカクテル

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、ウオッカとヴァローナ社のプレミアムチョコレートをつかった大人のバレンタインマティーニ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

ウオ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

※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)