

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

モチモチしたピザ生地にいちじくとマスカルポーネチーズをのせたあったかピザや  
開けた瞬間チョコがとろっととろけるカルツォーネなど

## 心も体もほっこり！冬にぴったりのあったかスイーツ登場

- ◆フィオレンティーナ : バレンタインにもおすすめ！あったか新感覚デザートピッツァ
- ◆フレンチ キッチン : 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

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)はデザートピッツァやランチブッフェなど、冬に食べたいあったかスイーツを2017年2月1日(水)より各レストランで展開いたします。



デザートピッツァ



デザートピッツァ(カルツォーネ)

### ■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

#### ■ バレンタインにもぴったり！あったか新感覚デザートピッツァ

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、バレンタインにもぴったりな、あったか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お楽しみいただく、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 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



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)

■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

※食材や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。