

～ グランド ハイアット 東京 ～

「大エルミタージュ美術館展」開催記念スペシャルメニュー 世界初お披露目のオリジナル紅茶を楽しむ！エカテリーナ2世をイメージしたアフタヌーンティー ロシア料理で定番の高級食材キャビアをつかった華やかなディナーも登場

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 デイワイヤ)は、2017年3月18日(土)に開幕する『大エルミタージュ美術館展 オールドマスター 西洋絵画の巨匠たち』(森アーツセンターギャラリー 六本木ヒルズ 森タワー52階)の開催を記念したスペシャルメニューを、2017年3月1日(水)～6月30日(金)の期間限定でオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にてご用意いたします。

アフタヌーンティーでは、フランスの紅茶ブランド「NINA'S(ニナス)」社がロシアの紅茶文化を花開かせ、最強の女帝といわれるエカテリーナ2世をイメージし、特別にブレンドした世界初お披露目となる紅茶「エカテリーナIIティー」を、エカテリーナ2世が愛したといわれるお菓子「パスティラ」やロシアで愛されるケーキ「バーズミルクケーキ」などのスイーツと、ピロシキなどのお料理とともにお楽しみいただけます。また、スペシャルディナーではロシアで定番の高級食材キャビアなどをつかい、エルミタージュ美術館をイメージしたシェフ特製のお料理をご用意。食後にはアフタヌーンティーと同じく「エカテリーナIIティー」をご堪能いただけます。

エカテリーナ2世の統治時代にロシア人貴族の間でフランス人シェフを雇うことが流行し、フランス料理がロシア料理に影響を与えたと言われていることから「フレンチ キッチン」でご用意する今回のスペシャルメニュー。彼女の華やかな時代背景に想いを馳せながら、スタイリッシュな空間で優雅なひとときを心行くまでお楽しみください。



エルミタージュ アフタヌーンティー



エルミタージュ スペシャルディナー

※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。

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■ 世界初お披露目！フレンチ キッチンでしか楽しめないエカテリーナ 2世をイメージしたオリジナル紅茶

フランス・パリの老舗紅茶ブランド「NINA'S(ニナス)」がグランド ハイアット 東京のために手掛けた世界初お披露目のオリジナルフレーバーティー「エカテリーナ II ティー」とともに、ピロシキやエカテリーナ 2世が愛したと言われるお菓子「パスティラ」などをお楽しみいただけます。さらに、アップグレードプランの「ロイヤル」では、18世紀にルイ・ロデレールのシャンパンを寵愛していたロシア皇帝アレクサンドル 2世の味覚を満たすために生まれた世界最高級といわれる「クリスタル」のグラスシャンパンや、キャビアをのせた一口サイズのロシア風パンケーキ「ブリニ」をご用意。自社所有しているブドウ畑から採れた最高品質のブドウのみを使用して作られ、平均5年以上の長期熟成を経て出荷される豊潤で力強い味のプレミアムシャンパンをご堪能ください。

提供期間： 2017年3月1日(水)～6月30日(金)

提供時間： アフタヌーン 14:30(土・日・祝 15:00)～16:00(ラストオーダー)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

◆「エルミタージュ アフタヌーンティー」レギュラー 3,500円

-NINA'S(ニナス)のオリジナル ロシアンフレーバーティー「エカテリーナ II ティー」

-ロシアのケーキ「バーズミルクケーキ」

スポンジ生地、カスタードクリーム、マシュマロの三層のケーキをチョコレートでコーティングしたロシアでよく食べられているスイーツ。この世には存在しない“鳥のミルク”ほど美味しいという意味で呼ばれています。

-エカテリーナ 2世が愛したといわれるロシアのお菓子「パスティラ」(リンゴのキャラメリゼ)、「ヴァトルーシュカ」(カッターチーズとジャムがのったロシアの焼き菓子)、アプリコットジャムクレープ、ミニパンケーキ、ピロシキ、ポークリエット、チキンとセロリのミニタルト、自家製スモークサーモンのブリニ、スコーン 2種(プレーン、ケシの実)



◆ロシア皇帝に献上したルイ・ロデレール クリスタル ブリュットとキャビアブリニがついた特別プラン

「エルミタージュ アフタヌーンティー」ロイヤル 15,000円

レギュラーメニューの内容に以下を追加した特別プランです。

-ロシア皇帝アレクサンドル 2世の味覚を満たすために生まれた世界最高級のシャンパン「ルイ・ロデレール クリスタル ブリュット」グラスシャンパン

-ロシア風にキャビアを楽しむ「キャビアブリニ」

※メニューは変更となる場合があります。



◆「エルミタージュ アフタヌーンティー」限定特典

3月18日(土)～4月1日(土)の期間中毎日、「エルミタージュ アフタヌーンティー」をご注文いただいた先着10名様(期間中合計150名様)に『大エルミタージュ美術館展』の観覧券をプレゼントいたします。エカテリーナ 2世をイメージしたアフタヌーンティーとともに、エカテリーナ 2世が美術品を収集したエルミタージュの世界観をぜひお楽しみください。

■ロシアで定番の高級食材キャビアも楽しめる！エルミタージュ美術館のように華やかなフルコース

フレンチ キッチン の料理長 トロイ リー がロシア にインスパイア を受け、ロシア 料理 の食材 やメニュー をつかったスペシャルディナーコース をご用意。ロシア でもよく食べられる高級食材キャビア などをつかったエルミタージュ美術館 のように華やかなお料理 をお楽しみ いただけます。また、食後のデザート ではロシア でもよく食べられるクレープ を、フランス・パリ の老舗紅茶ブランド「NINA'S (ニナス)」が グランド ハイアット 東京 のために手掛けた世界初お披露目のオリジナルフレーバーティー「エカテリーナ II ティー」とともにお召し上がり いただけます。

提供期間： 2017 年 3 月 1 日 (水) ～ 6 月 30 日 (金)

提供時間： ディナー 18:00 ～ 21:30

メニュー / 料金 (税・サービス料別) :

◆エルミタージュ スペシャルディナー 12,000 円

- スモークサーモンとグリーンサラダ

グランド ハイアット 東京内 でつくる自家製スモークサーモンを、高級食材キャビア や一口サイズのロシア風パンケーキ「ブリニ」とともにご用意 いたします。ハーブの一種ディルをつかったサワークリームをつけてお召し上がり いただけます。



- チキンコンソメ ローストビーツ

ローストしたロシア料理で定番の食材ビーツとパールオニオンをつかったチキンコンソメスープ。エストラゴンの香りともにお楽しみ いただけます。

- 真鯛のソテー キャベツのブレゼ

ソテーした国産の真鯛を、ロールキャベツなどロシア料理では定番の食材キャベツのブレゼ (蒸し煮) とともにお楽しみ いただけます。フランス料理で白身魚の料理によくつかわれるエシャロットや白ワイン、バターをつかったブルブランソースが真鯛とよく合う一皿です。



- 牛フィレ肉のロースト フォアグラのソテー

フォアグラのソテーをのせたニュージーランド産フィレ肉のローストをトリュフソースともにご提供するロッシェニ。ジロール茸やエリンギなどの茸ともにお召し上がり いただけます。



- クレープ

ロシアでも良く食べられるクレープの中にはカスタードクリームとリンゴが入っています。リンゴのローストや蜂蜜と生クリームでつくったキャラメルソースともにお楽しみ いただけます。

- NINA'S (ニナス) のオリジナル ロシアンフレーバーティー「エカテリーナ II ティー」

◆「エルミタージュ スペシャルディナー」公式 WEB サイト限定特典

グランド ハイアット 東京の公式 WEB サイトより「エルミタージュ スペシャルディナー」をご予約 いただくと、通常料金 12,000 円 (税・サービス料別) を 9,662 円 (税・サービス料別 / 税・サービス料込の場合 12,000 円) にてご提供 いたします。

公式 WEB サイト: <http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/recommended/hermitage-afternoontea/>

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

◆世界初お披露目！『大エルミタージュ美術館展』開催記念
NINA'S(ニナス)社 オリジナルロシアンフレーバーティー「エカテリーナⅡティー」

「エカテリーナⅡティー」の内容

セイロンティー、アールグレイ(ベルガモット)、オレンジフレーバー、ひまわり(ロシアの代表的な花)、矢車菊(エカテリーナ2世出身のドイツの国花)

運命の国・ロシアの代表的な花「ひまわり」と、出身地であるドイツ(神聖ローマ帝国)の国花「矢車菊」で、エカテリーナ2世の人生を表現。統治時代である18世紀後半のロシアでは、オレンジの皮を紅茶に入れて飲む習慣があったことから、オレンジフレーバーを配合しました。明るく爽やかなベルガモットとオレンジの柑橘系フレーバーが香る茶葉に、壮麗なエカテリーナ宮殿をイメージさせるオレンジゴールドの「ひまわり」とブルーの「矢車菊」の花びらを散りばめ、力強くエネルギッシュな中に華々しさが香る、エカテリーナ2世をイメージした唯一無二のオリジナルティーです。

NINA'S(ニナス)

パリの中心地であるヴァンドーム広場のすぐ隣に店を構え、最高のフレーバーティーをお出しするという創業者ピエール・ディアズの情熱を引き継いでいるフランスの紅茶ブランドです。



ウイギリウス・エリクセン《戴冠式のローブを着たエカテリーナ2世の肖像》1760年代
©The State Hermitage Museum, St Petersburg, 2017-18

大エルミタージュ美術館展 オールドマスター 西洋絵画の巨匠たち



グランド ハイアット 東京が位置する六本木ヒルズ内 森タワー52階の森アーツセンターギャラリーで、2017年3月18日(土)～6月18日(日)の期間に開催される展覧会。

ロシア第二の都市、サンクトペテルブルクのフィンランド湾にそそぐ、ネヴァ川に壮麗な姿を映す国立エルミタージュ美術館。その礎を築いたのは、わずか16歳で北ドイツから皇太子ピョートルの元へ嫁いだエカテリーナ2世でした。エカテリーナ2世が推し進めた積極的な文化戦略が美術品の収集で、宮殿に隣接して設けられた離れに集められた名画を飾ったエルミタージュ(フランス語で「隠者の庵」と呼ばれ、これがエルミタージュ美術館の始まりとなります)。

本展は、エルミタージュ美術館のコレクションの中でも、特に充実している16世紀～18世紀ルネサンスからバロック、ロココまでのオールドマスターといわれる巨匠たちの名画85点を紹介します。ティツィアーノ、クラナハ、ルーベンス、ヴァン・ダイク、レンブラント、スルバラン、フラゴナール…、美術史に燦然と輝く巨匠たちの名画にご期待ください。

会 期：2017年3月18日(土)～6月18日(日) ※休館日：5月15日(月)

会 場：森アーツセンターギャラリー(六本木ヒルズ 森タワー 52階)

展覧会公式 HP: <http://hermitage2017.jp/>