

～ グランド ハイアット 東京 2017 Spring ～

## 春を楽しむアルコールメニュー

# インパクト抜群！モンスター級のミルクシェイクが新登場

## 希少なプレミアムウイスキーやシャンパンのテイスティング、旬のフルーツカクテルも

- ◆オーク ドア バー：ノンアルコールもご用意！インパクト抜群の3種類のモンスターミルクシェイクが新登場
- ◆マデュロ：日向夏、ビワ、マンゴー、佐藤錦など、旬の国産フルーツを贅沢につかった大人のカクテル  
究極のウイスキーやプレミアムシャンパンの飲み比べができるテイスティングメニュー

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、インパクトある特大ミルクシェイクや、旬の国産フルーツをふんだんにつかったカクテル、ウイスキーや高級シャンパンのテイスティングなど、春季限定のアルコールメニューをご用意いたします。



オーク ドア バー「モンスターミルクシェイク」



マデュロ「チェリーカクテル」



マデュロ「シーバスリーガル テイスティング」



マデュロ「テタンジェ シャンパーニュ テイスティング」

※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。

## ■ オークドア バー (6階 バー)

### ■ ノンアルコールもご用意！ インパクト抜群の3種類のモンスターミルクシェイク新登場

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」より、思わず SNS にアップしたくなるような、インパクト抜群の特大ミルクシェイクが新登場。気軽に楽しんでいただけるよう、ノンアルコールのミルクシェイクもご用意しました。各メニュー1日限定5個ずつのご提供です。

提供期間： 2017年4月1日(土)～8月31日(木)

提供時間： 11:30～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・**ストロベリーバナナミルクシェイク 1,550円 (写真右) ★新メニュー**  
バナナとイチゴがベースのミルクシェイク。フレッシュなイチゴ、マシュマロなどのトッピングにストロベリーソースをかけた、ノンアルコールのミルクシェイクです。

・**抹茶ミルクシェイク 1,800円 (写真中央) ★新メニュー**  
ウイスキーとリキュール、豆乳をつかったミルクシェイクです。トッピングは抹茶のマシュマロ、ポッキー、ブラウニー、生クリームなどをつかい和をイメージ。

・**アサイボールミルクシェイク 2,000円 (写真左) ★新メニュー**  
スーパーフードといわれる“アサイ”をつかい、アサイボールをイメージしたミルクシェイク。フレッシュなイチゴ、ブルーベリー、生クリームなどのトッピングやカシスリキュールの香りとともにお楽しみいただけます。



モンスターミルクシェイク

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)

### ■ 長崎県産ビワや宮崎県産マンゴーなど！旬の国産フルーツを贅沢につかったシーズナルカクテル

大人のためのシックなジャズラウンジ「マデュロ」では、旬の国産フルーツをつかったカクテルをご用意。4月は宮崎県産の日向夏、5月は長崎県産の茂木ビワ、6月は宮崎県産のマンゴー、山形県産の佐藤錦と、それぞれフレッシュな果実をアレンジしました。香り高く見た目も鮮やかなカクテルをお楽しみください。

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)：

<4月1日(土)～4月30日(日)>

・**日向夏モヒート 1,800円**  
シグネチャーカクテルのモヒートをフレッシュな日向夏をつかいアレンジ。日向夏を皮ごとつかうことで、香りがより一層強くなります。甘酸っぱさとほろ苦さが特徴のカクテルです。

・**日向夏マティーニ 1,800円**  
酸味が少なくほのかな甘さが特徴の宮崎県産日向夏をつかったソルベに、ウォッカを合わせたカクテルです。

・**日向夏シャンパンソルベ 2,000円**  
自家製日向夏のソルベ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： 日向夏モヒート  
日向夏マティーニ  
日向夏シャンパンソルベ

<5月1日(月) ~ 5月31日(水)>

・ピワベリーニ 2,200円

シャンパンをベースに、自家製ピワピューレを贅沢につかったカクテル。ピワの繊細な甘みが口いっぱいに広がる、濃厚かつ爽やかな味わいのカクテルです。

・ピワダイキリ 2,000円

とろけるような肉質と豊かな風味が特徴の長崎県産の茂木ピワを贅沢につかったピューレと、プレミアムラム“ブルガル”をあわせたカクテル。

・ピワモヒート 2,000円

フレッシュミントをふんだんにつけたモヒートにピワを贅沢に合わせました。ミントの爽やかさと果実のまろやかな甘みをお楽しみください。



左から: ピワベリーニ  
ピワダイキリ  
ピワモヒート

<6月1日(木) ~ 6月30日(金)>

・マンゴーベリーニ 2,200円

自家製マンゴーピューレとシャンパンをつかった贅沢なカクテル。

・マンゴーダイキリ 2,000円

ラムをベースに濃厚な宮崎県産マンゴーをピューレにして合わせた一品。マンゴー本来の甘さと濃厚さをお楽しみいただけます。

・マンゴーモヒート 2,000円

濃厚なマンゴーのまろやかな甘みとミントの爽やかさを感じられるカクテルです。



左から: マンゴーベリーニ  
マンゴーダイキリ  
マンゴーモヒート

・チェリーモヒート 2,000円

山形県産佐藤錦のソルベをモヒートとミックスしました。爽やかな香りと後味が特徴です。

・チェリーマティーニ 2,000円

ウォッカをベースに、甘みが強くみずみずしい山形県産佐藤錦を合わせたマティーニ。シックなおトナのカクテルです。

・チェリーシャンパンソルベ 2,200円

佐藤錦のシャンパンソルベ。チェリーの甘酸っぱさにシャンパンを合わせたフルーティな味わいをお楽しみください。



左から: チェリーモヒート  
チェリーマティーニ、  
チェリーシャンパンソルベ

■究極のウイスキーやプレミアムシャンパンの飲み比べができるテイスティングメニュー

スコッチウイスキーを象徴するブランドや、アイラ島で熟成からボトリングまで全て完結させた究極のウイスキー、プレミアムシャンパンを、それぞれ飲み比べながらお楽しみいただける希少なテイスティングメニューをご用意しました。

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)

<4月1日(土) ~ 4月30日(日)>

・シーバスリーガル テイスティング 3,400円 ★新メニュー

スコッチを代表するブランド「シーバスリーガル」のテイスティングセットをご用意。ブレンデッドスコッチ、ブレンデットモルト、シングルモルトを同時に味わうことができます。

- ロイヤルサルート 21年 20ml  
最高級クラスのブレンドスコッチウイスキー。オーク樽の燻香が口いっぱい広がる、熟成感と高級感を感じられる柔らかい味わいです。
- シーバスリーガル アルティス 20ml  
スコットランド・スペイサイド地方の名高い 5 つの蒸留所の貴重なシングルモルトを贅沢にブレンドした、ブレンドモルトウイスキー。芳醇なアロマと複雑な味わいをお楽しみください。
- ストラスアイラ 12年 20ml  
シーバスリーガルのキーモルト。柔らかいながらも深いコクを堪能いただける、シングルモルトウイスキー。



シーバスリーガル テイスティング

<5月1日(月) ~ 6月30日(金)>

・テタンジェ シャンパーニュ テイスティング 4,600円 ★新メニュー

エレガントで気品に溢れ世界中で高い人気を誇る、テタンジェのプレステージシャンパーニュとノンヴィンテージシャンパーニュのテイスティングセットをご用意。熟成感とフレッシュ感を同時に味わえます。また、グラスで提供される事がほとんどないプレステージシャンパンを特別にご提供いたします。

- テタンジェ コント・ド・シャンパーニュ ブラン・ド・ブラン 2006 90ml  
シャルドネ 100%でテタンジェの最高傑作。名前の由来となっている伯爵を意味する「コント」とは十字軍の遠征からシャルドネを持ち帰ったとされる伯爵ティエボ 4世に敬意を表したもの。青リンゴや花梨など果実のしっかりした香りとともに、バニラのような熟成した香りも感じられます。
- テタンジェ ブリュット レゼルヴ NV 90ml  
テタンジェのなかで最もスタンダードな辛口のシャンパーニュ。シャルドネを40%までブレンドし、いくつかのヴィンテージを合わせ3年間セラーで寝かせたもので、グレープフルーツや白桃など新鮮な果物の香りが特徴です。



・ブルイックラディ テイスティングセット 3,600円 ★新メニュー

アイラ島の大麦と水を原材料にして蒸留し、熟成やボトリング全ての工程を島内で完結させた究極のウイスキー「BRUICHLADDICH」をご用意。ピート(ヒースという水生植物などが炭化した泥炭)による味わいの違いをご堪能ください。

- オクトモア 10年 20ml  
3種類の中で最もピートが感じられる銘柄で、刺激的な飲み口の後に甘みがあり、最後にスモーキーな味わいが残ります。
- ポート シャーロット 10年 20ml  
強すぎない刺激と、甘みや苦味をやわらかく包むスモーキーさが心地よい、バランスが取れたウイスキーです。
- ブルイックラディ 10年 20ml  
3種類で最もピートが少なく、甘みを感じることができ飲みやすい銘柄です。



ブルイックラディ テイスティングセット

※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)