

～ グランド ハイアット 東京 2017 Summer ～

## -196℃の冷たさ！目の前で作る石垣マンゴーの“生アイス”や2種類のアイスバーガー マンゴークッキーや杏仁豆腐など中国料理の人気デザートが4種！ハイブリッドなチャイニーズパフェなど 暑い夏を涼しく過ごすホテルのひんやりスイーツ

- ◆けやき坂 : 新感覚！-196℃の液体窒素で凍らせて作る石垣マンゴーの“生アイス”登場
- ◆オークドア : ラズベリーアイス、チョコレートアイスをシュー生地ではさんだ2種類の「アイスクリームバーガー」
- ◆チャイナルーム : マンゴークッキーやマンゴープリン、杏仁豆腐など多彩な人気デザートづくしのチャイニーズパフェ  
毎年人気！ここでしか食べられない燕の巣を添えたゴージャスなマンゴークッキー
- ◆オークドア バー: SNSにアップしたい！インパクト抜群のリキュールをつかった大人のミルクシェイク新登場

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 ディワイヤ)は、夏限定のひんやり冷たいスイーツメニューをご用意いたします。暑い夏に涼を感じられるひんやりスイーツで、至福のデザートタイムをお過ごしください。



※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。

## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### ■新感覚！石垣マンゴーを-196℃の液体窒素で凍らせてつくる“生アイス”登場

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、-196℃の液体窒素を使ってその場でつくる石垣島産マンゴーをつかった「生アイス」をご用意いたします。

提供期間： 2017年7月1日(土)～8月31日(木)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・石垣マンゴーアイスクリーム 1,550円 ★新メニュー

濃厚な甘みたっぷりの石垣マンゴーを、シェフが目の前で-196℃の液体窒素をつかい、ダイナミックに凍らせて調理する新感覚の「生アイス」です。出来上がる様子も見て楽しむことができるライブ感あふれるデザートです。グラスに添えたフレッシュな石垣マンゴーとともに、できたてアイスクリームの濃厚な味わいをお楽しみいただけます。鉄板焼を召し上がった後は、キンキンに冷えた生アイスをお楽しみください。



石垣マンゴーアイスクリーム



石垣マンゴーアイスクリームの調理風景

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

店舗情報：「けやき坂」03-4333-8782(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)

## ■ オークドア (6階 ステーキハウス)

### ■見た目もまるでハンバーガー！2種類楽しめる夏限定の新作アイスバーガー登場

新鮮な素材を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、アイスクリームを具材にしたデザートテイストの“アイスバーガー”をご用意いたします。

提供期間： 2017年7月1日(土)～8月31日(木)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              アフタヌーン 15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・アイスクリームバーガー 2,200円 ★新メニュー

昨年好評をいただいた夏限定アイスバーガーに新作が登場。ラズベリーアイスとチョコレートアイスをそれぞれパティに見立て、シュー生地のできたバンズの間には挟んだ、1皿で2種類お楽しみいただけるメニューです。ラズベリーアイスにはフレッシュストロベリーとラズベリー、チョコレートアイスにはマンゴーとマスカットを組み合わせ、それぞれカスタードクリームとホイップクリームを添えました。サイドディッシュには、フライドポテトに見立てたシナモン風味のサクサクのパイをご用意。甘酸っぱいラズベリー、コクのあるチョコレート、エキゾチックなマンゴーの3種のソースにお好みでディップしてお召し上がりください。ランチタイムのほかアフタヌーンティーでもお楽しみいただけます。



アイスクリームバーガー

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

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、チャイナルームで人気の羽衣マンゴーかき氷、マンゴープリン、杏仁豆腐に、マレーシア風カステラやフレッシュフルーツなどを組み合わせた、トロピカルな雰囲気あふれる、エキゾチックなチャイニーズパフェをご用意いたします。

提供期間： 2017年7月1日(土)～8月31日(木)  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

### ・マンゴーかき氷とプリンの杏仁パフェ 1,800円 ★新メニュー

チャイナルームで人気の定番スイーツ杏仁豆腐、マンゴープリンと羽衣マンゴーかき氷を一度に楽しめる贅沢なスイーツをご用意。下からマンゴープリン、杏仁豆腐、グラノーラ、馬拉糕(マーライコウ/ライチ紅茶風味のマレーシア風カステラ)、苺ソース、仙草ゼリー、杏仁豆腐(少量)、マンゴーかき氷の全8層からなるチャイニーズパフェです。トッピングにはフレッシュなマンゴー、ブルーベリー、フランボワーズ、烏龍茶が香るチュイルを添えており、トロピカルな雰囲気あふれる中国料理のデザート多彩な味をお楽しみいただけます。タピオカ入りココナッツミルクのソースでお召し上がりください。また、有料にて、高級食材で美肌効果が期待できる「燕の巣」もトッピング可能です。



チャイニーズ パフェ

### ◆仙草とは

台湾では身体にやさしく健康によいといわれ、主に解毒作用や解熱作用があります。身体の熱をとり、滋養強壮に効果があるため、夏バテ防止になります。またダイエットや美肌にもつながる、女性にはうれしい食材です。

## ■ここでしか食べられない、燕の巣を添えたゴージャスなマンゴーかき氷

夏フルーツの王様、マンゴーを贅沢につかった台湾スタイルのかき氷をご用意します。

提供期間： 通年  
提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)  
              ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

### ・フレッシュマンゴー添え羽衣マンゴーかき氷 タピオカ入りマンゴーソース 1,800円

マンゴーの氷を削ったかき氷に、厳選したフレッシュマンゴーを添えた、マンゴー尽くしのかき氷です。トップには、高級食材の燕の巣とマンゴーソースをかけた、美肌効果も期待される夏のひんやりデザートです。



フレッシュマンゴー添え羽衣マンゴーかき氷  
タピオカ入りマンゴーソース

※デザート単品のご注文はご遠慮いただいております。

店舗情報： 「チャイナルーム」 03-4333-8785(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)

### ■ SNS にアップしたい！ インパクト抜群のリキュールをつかった大人のモンスターミルクシェイク新登場

イ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。気分によってお選びいただけるよう、リキュール入りとノンアルコールの両方をご用意しました。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8月31日(木)まで

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。



モンスターミルクシェイク

・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。

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