

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

“目玉”の飾りや“スモーク”の演出も！ ハロウィンにぴったりの遊び心あふれるリアルなカクテルや 栗、巨峰など秋の味覚を楽しむアルコールメニューが登場 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も

- ◆オークドア バー：目玉やミズなど“リアル”に表現！ SNS にアップしたくなるハロウィンカクテル登場
栗、桃、巨峰をつかったオータムカクテルやチャイティーをつかったホットカクテル
- ◆マデュロ：秋に旬を迎える新高梨、和栗を贅沢につかった大人のカクテル
世界限定 1,868 本の希少なウイスキーやプレミアムシャンパンの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 ディワイヤ)は、思わず SNS にアップしたくなるような遊び心たっぷりのハロウィンカクテルや、秋に旬を迎えるフルーツをつかったカクテル、希少なウイスキーやシャンパンのテイスティングなど、深まる秋を楽しんでいただける秋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「ハロウィン シリーズ」



オークドア バー「オータム カクテル」



マデュロ「新高梨カクテル」



マデュロ「マロンカクテル」

※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)

■ 目玉やミズを“リアル”に表現！ ハロウィンにぴったりの SNS にアップしたくなる新メニュー

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、ハロウィンの時期に合わせ充血した目玉入りのカクテルやミズ型ゼリーなど、“リアル”に表現したインパクトのあるカクテルを6日間限定でご用意いたします。今年のハロウィンは、遊び心たっぷりのカクテルとともに楽しみください。

提供期間： 2017年10月21日(土)、22日(日)、28日(土)、29日(日)、30日(月)、31日(火)

提供時間： 18:00 ~ 24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・ブラッディアイズ 1,700円 ★新メニュー

ライチジュースにウォッカ、ライチリキュールを加えたカクテルには、ライチにブルーベリーを入れ、ざくろの甘酸っぱいグレナデンシロップをかけた“充血した目玉”をトッピング。カクテルはもちろん、リアルな見た目もお楽しみ下さい。



ブラッディアイズ

・ミズ型ゼリー 1,500円 ★新メニュー

クランベリージュース、ウォッカ、ラズベリーゼリーでつくるミズ型ゼリーをご用意。赤ワインをつかい、十字架のお墓をモチーフにしたアルコール入りキャンディや、チョコレートブラウニーで土を表現しました。まるで霊園からミズが這い上がってくるかのようなリアルたっぷりのユニークな一品です。



ミズ型ゼリー

・スカルショット 1,300円 ★新メニュー

どくろのショットグラスに、ベイリーズ、レモンジュース、グレナデンシロップを加えた3層のカクテルです。リアルな脳みそに見えるよう、ベイリーズを加え分離させることで、ハロウィン独特の不気味な雰囲気を演出します。



スカルショット

・ダークマジック 1,800円 ★新メニュー

“世界一苦いリキュール”と評される薬草系の「フェルネット・ブランカ」と、コーラで色付けた黒いカクテルで暗闇をイメージ。ドライアイスによるスモークの演出も。



ダークマジック

・パンチキン 1,500円 ★新メニュー

シェアスタイルで楽しむパーティーカクテル「パンチボウル」を、中身をくり抜いた大きなパンプキンをご用意。ウォッカとパンプキンピューレを合わせたカクテルをオーダーごとにこの特製パンチボウルからグラスに入れてご提供いたします。クラッシュしたドライアイスによるスモークの仕掛けがハロウィンの雰囲気を一層盛り上げるメニューです。



パンチキン

■栗や桃、巨峰をつかったオータムカクテルやチャイティーをつかったホットカクテル

秋の味覚をつかった秋ならではのカクテルと、チャイティーをつかったホットカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2017年10月1日(日)～12月31日(日)

提供時間： 18:00～24:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・Mont Blanc モンブラン 1,700円 ★新メニュー

クリームをつかい、モンブランをイメージしてご用意する口当たりの良いデザートカクテルです。バニラ香の強いラムと栗のリキュール、クリームを合わせてシェイクし、削った剥き栗をトッピングします。デザート感覚でお楽しみいただける食後におすすめのカクテルです。



Mont Blanc モンブラン

・Momo もも 2,000円 ★新メニュー

国産の桃をつかったオークドア自家製のピューレとシャンパンを合わせてつくるベリーニです。フルーティな桃の味わいをお楽しみいただけます。



Momo もも

・Kyoho grape champagne sorbet 巨峰シャンパンソルベ 2,200円

★新メニュー

国産の巨峰をつかった自家製ソルベに、巨峰と相性の良いシャンパンを注いだカクテル。さっぱりとした口当たりと、ほのかな甘みをお楽しみいただけます。



Kyoho grape champagne sorbet
巨峰シャンパンソルベ

・Hot Caribbean ホットカリビアン 1,800円 ★新メニュー

チャイでつくった氷にホットミルクとホットスパイスラムを加えた温かいカクテル。シナモンスティックでお好みの味に調整いただけます。



Hot Caribbean ホットカリビアン

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)

■秋に旬を迎える新高梨、和栗を贅沢につかった大人のカクテル

大人のためのシックなジャズラウンジ「マデュロ」では、国産の新高梨(にいたかなし)と栗をつかったカクテルを期間限定でご用意いたします。旬の素材の芳醇な香りと果実味に、マデュロならではのエッセンスを加えたカクテルをご堪能ください。

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)

<10月1日(日)～10月31日(火)>

・ジャパニーズ ペア マティーニ 2,100円 ★新メニュー

多汁で柔らかく、糖度が高い国産の新高梨をつかった自家製ソルベにウォッカを合わせたカクテルです。



左から：ジャパニーズ ペア スカッシュ
ジャパニーズ ペア マティーニ
ジャパニーズ ペア モヒート
ジャパニーズ ペア シャンパンソルベ

・ジャパニーズ ペア モヒート 2,100 円 ★新メニュー

シグネチャーカクテルのモヒートを、新高梨をつかいアレンジ。ブルガル(ラム)に自家製ソルベとミントを合わせ、すっきりとした味わいが楽しめる爽やかなカクテルです。

・ジャパニーズ ペア シャンパンソルベ 2,200 円 ★新メニュー

新高梨の自家製ソルベに、お客様の目の前でシャンパンを注いでお作りするカクテルです。

・ジャパニーズ ペア スカッシュ(ノンアルコール) 1,700 円 ★新メニュー

新高梨のソルベにレモンジュースとソーダを合わせたノンアルコールのスカッシュです。

<11月1日(水)～11月30日(木)>

・マロンカクテル 2,100 円 ★新メニュー

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特製の和栗アイスクリームに、余市(ウイスキー)と生クリームを合わせたエスプーマを注いでつくるカクテルです。栗の甘みや風味を存分にお楽しみいただける、女性におすすめのカクテルです。



マロンカクテル

■希少なウイスキーとプレミアムシャンパンのテイastingメニュー

世界で 1,868 本しか生産されていない希少な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とても貴重なテイastingメニューをご用意いたします。

提供時間: 19:00 ～ 25:00 (金・土 ～ 26:00)

<9月1日(金)～9月30日(土)>

・グレンファークラス テイasting 5,500 円 ★新メニュー

1836 年創業の、今では数少ない家族経営によるグレンファークラス蒸留所のウイスキーをご用意。3 種の異なる特徴をテイastingにてお楽しみください。

- グレンファークラス 105 20ml
アルコール度数 60 度の力強さのなかにも、なめらかさや温かみを合わせ持つ究極のウイスキーです。
- グレンファークラス 17 年 20ml
豊かなコクと華やかな香り、甘さが特徴です。重厚な味わいとともにエレガントさを醸し出しています。
- グレンファークラス ファミリーカスク 1989 20ml
長期熟成による豊かなコクと甘みを堪能できる、希少価値の高い限定生産のヴィンテージウイスキーです。



グレンファークラス テイasting

・Legendary Japanese whisky Tasting Set 18,000 円 ★新メニュー

既に販売終了しているものや、蒸留所の閉鎖により市場から姿を消したまぼろしのジャパニーズウイスキー3 種を飲み比べできる、貴重なテイastingをぜひご堪能ください。

- 余市 15 年 20ml
2015 年 8 月 31 日の出荷をもって終売となった「余市」は、フルーティーさの奥にあるピートの香りと、まろやかに熟した果実と煙の味わいを堪能いただけるヴィンテージものです。
- 軽井沢 15 年 20ml
2012 年に閉鎖した蒸留所で作られた「軽井沢」は、ゴールデンプロミス種麦芽とシェリー樽熟成にこだわり、浅間山水系の水を用いて木桶で発酵させたウイスキーで、甘い口当たりと華やかな香りをお楽しみいただけます。



Legendary Japanese whisky Tasting Set

- イチローズモルト 15年 THE FINAL VINTAGE OF HANYU 20ml
2000年の蒸留を最後に、2004年には完全に設備を撤去された幻の15年ヴィンテージ「イチローズモルト」は、ややドライで華やかなオークの香りと、ほのかにウッディーでビターな味わいが特徴です。

<10月1日(日)～10月31日(火)>

・ラガブーリン テイスティング 19,000円 ★新メニュー

スコットランドのアイラ島、ラガブーリン湾に面した蒸留所で作られるシングルモルトで、アイラモルトの決定版と評されている「ラガブーリン」のテイスティングメニューです。

- ラガブーリン 8年 20ml アルコール度数 48%
創業200周年を記念してつくられた限定品。
- ラガブーリン 16年 20ml アルコール度数 43%
スタンダードに販売されている商品。
- ラガブーリン 37年 20ml アルコール度数 51%
世界限定で1,868本しか生産されていない、希少価値の高いアイテムです。



ラガブーリン テイスティング

<10月1日(日)～11月30日(木)>

・ポメリー シャンパン テイスティング 8,000円 ★新メニュー

エレガントな香りとフレッシュかつ快活な味わいや長い余韻が特徴のポメリーの、通常サイズボトルとマグナムボトルをテイスティングいただけます。贅沢な組み合わせをぜひお楽しみください。

- ポメリー ルイーズ 2000 (マグナム) 90ml
近年で特に秀逸な年だったといわれる2000年のヴィンテージマグナムボトルです。今がちょうど飲み頃を迎えているといわれています。
- ポメリー ルイーズ 2004 (通常ボトル) 90ml
樽の香りが特徴的なプレステージシャンパーニュ。フレッシュな味わいとキレのある泡立ちが特徴です。



ポメリー シャンパン テイスティング

<11月1日(水)～11月30日(木)>

・プレミアム 余市ウイスキー テイスティング 28,000円 ★新メニュー

世界でも稀有な石炭直火蒸留によって生まれた力強く重厚なモルトウイスキー「余市」の、同一蒸留所の熟成年数の違いや日本未発売の商品をテイスティングいただけます。貴重な機会をぜひご堪能ください。

- 余市 ノンビンテージ 20ml アルコール度数 45%
やわらかな樽熟成香と麦芽の甘さに、スモーキーさがゆっくりと持続します。
- 余市 10年 20ml アルコール度数 45%
フルーティーで甘い香りが特徴です。麦芽の甘さと樽熟成の味わいが調和しています。
- 余市 1989 シングルカスク 23年 20ml アルコール度数 60%
日本未発売のヨーロッパ限定の商品。希少価値の高い幻の一品です。



プレミアム 余市ウイスキー テイスティング

※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)