

～ グランド ハイアット 東京 2013/2014 winter ～

女子会・男子会にもバブル
忘年会・新年会にラグジュアリー“泡”パーティーフリーフロープラン
その他、8店舗にてクリスマスディナーコースをご提供

フレンチ キッチン	:	アーリークリスマスコースにお得なフリーフロー付きプラン
	:	ホームパーティーをイメージした個室パーティープラン
オーク ドア	:	ディナーコースを満喫できる忘年会パーティープラン
チャイナルーム	:	プライベートルーム忘年会・新年会プラン 2013-2014

本年、2013年4月25日(木)に開業10周年を迎えた、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:クリストフ ローヴォ)の各レストランでは、親しい友人や仕事の同僚との忘年会・新年会に最適なフリーフロー(飲み放題)付パーティープランを今年も3店舗でご提供いたします。

厳選された食材による贅沢なお料理や女性に嬉しいスパークリングやワインのフリーフローなど、グルメな会話を楽しむ女子会や、1年のストレスを発散させて騒ぎたい男子会におすすめのプランです。年末年始は心弾むひとときをプライベートな空間でごゆっくりとお過ごしください。

<忘年会&新年会 パーティプラン>

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/news/20131201180000.html>

<グランド ハイアット 東京 公式 ウェブサイト>

<http://tokyo.grand.hyatt.jp>

フレンチ キッチン (2階 オールデイダイニング)

◆アーリークリスマスコース パーティープラン

アーリークリスマスコースにグラススパークリングワインとフレンチ赤ワインのフリードリンクがついたお得なパーティープランをご用意いたしました。プラス¥1,500(税・サービス料込)で、スパークリングワインもフリードリンクに含まれます。忘・新年会だけでなく女子会にもおすすめです。

提供期間: 2013年12月1日(日)～12月20日(金)

提供時間: 18:00～20:00(ご予約受付時間)

料金: ¥10,000(税・サービス料込)

メニュー:

【コース】

- ・山梨県産信玄鶏のテリーヌ ラビゴットソース 自家製ピクルスとメスクランサラダ
- ・北海道産帆立貝とサンダニエーレ生ハム コンテチーズのコキエットとともに
- ・ノルウェーサーモンのスチーム 香草風味の白ワインソース フォンダンポテト添え





- ・ニュージーランド産牛フィレ肉のポワレ ナチュラルジュ 根菜のコンフィのロースト
- ・洋梨のタルト シナモン風味のアイスクリーム
- ・コーヒー または 紅茶

【ドリンク】 90 分制 (フリードリンク)

- ・乾杯用スパークリングワイン1人1杯 + フリードリンク (フレンチ赤ワイン)をお好きなだけお楽しみください。
(月・火曜日に本プランをご注文いただいた女性同士のお客様はカクテル、白ワイン、ソフトドリンクも含まれます)

※フリードリンクは 90 分制、お席のご利用は 2 時間までとさせていただきます。

※プラス¥1,500(税・サービス料込)で、スパークリングワインもフリードリンクに含まれます。

◆フレンチ キッチン 個室 パーティープラン

特別個室「シェフズテーブル」にて、スタイリッシュなホームパーティーをイメージした個室パーティープランをご用意いたしました。

提供期間: 2013 年 12 月 1 日(日) ~ 2014 年 1 月 31 日(金)

(※除外日 12/21-1/5)

提供時間: 18:00 ~ 20:00(ご予約受付時間)

料金: 1 名様 ¥8,000 (お料理、フリードリンク、ルームチャージおよび税・サービス料込)

人数: 15~35 名様以上

メニュー:

【フード】

- ・ブッフェスタイル

【ドリンク】 110 分制 (フリードリンク)

- ・乾杯用スパークリングワイン 1 人 1 杯+フリードリンク (ビール、赤白ワイン、ソフトドリンク)

※ご予約は 7 日前までとなります。

※フリードリンクは 110 分制、お部屋のご利用は 2 時間までとさせていただきます。

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



オーク ドア (6階 ステーキハウス)

◆オーク ドア忘年会パーティープラン

季節の鮮魚や新鮮な野菜などシェフ特製のコースメニューをフリードリンクでお召し上がりいただけます。

提供期間: 2013年12月1日(日)～2014年2月28日(金)
(※除外日 12/21-1/5)

提供時間: 18:00～21:30(ご予約受付時間)

料金: ¥12,000(税・サービス料込)

メニュー:

【フード】

- ・シェフ特製ディナーコース(着席スタイル)
前菜、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶

【ドリンク】 90分制(フリードリンク)

- ・ビール・赤白ワイン・ソフトドリンクよりお好きなだけお楽しみいただけます。

※フリードリンクは90分制、お席のご利用は2時間までとさせていただきます。

店舗情報: 「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)

◆プライベートルーム忘年会・新年会プラン 2013-2014

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「チャイナルーム」にて、数々のメディアで取り上げられた料理長中里卓による魅力的で多彩なプレゼンテーションのお料理をご堪能ください。フリードリンク付きで忘年会、新年会にぴったりの個室プラン3種類をご用意いたしました。

提供期間: 2013年12月1日(日)～2014年1月31日(金)
(※除外日 12/21-1/5)

提供時間: 18:00～20:30(ご予約受付時間)

料金: ¥15,000/¥18,000/¥23,000(税・サービス料込)

人数: 4～30名様

メニュー:

【フード】

- ・ディナーコース(着席スタイル)

【ドリンク】 120分制(フリードリンク)

- ・ビール・赤白ワイン・ウィスキー・紹興酒・オレンジジュース・ウーロン茶よりお好きなだけお楽しみいただけます。

※ご予約は3日前までとなります。

※フリードリンクは2時間制、お席のご利用は2時間半までとさせていただきます。

※その他、シャンパンの付いたアップグレードフリードリンクプランもございます。

※プラス¥1,000で乾杯用のシャンパンをご用意いたします。また、プラス¥2,000でフリーフローメニューにシャンパンを追加できます。

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





各店のクリスマスディナー紹介

街中が幻想的なイルミネーションに彩られるクリスマスシーズン、グランド ハイアット 東京では、12月20日(金)～25日(水)の期間、ホテル内レストラン・バー8店舗で、クリスマス限定のディナーメニューをご提供いたします。各レストランこだわりの食材と調理法による贅沢なお料理で、聖なる夜を演出します。恋人やご家族、友人など大切な人とともに、心温まる特別なひとときをお過ごしください。

◆フィオレンティーナ(イタリアン カフェ)

提供時間: 17:30 ～ 22:00

料金(税込・サービス料別): 10,000円 / 15,000円

海の幸と冬野菜を使用した前菜からはじまりフィオレンティーナ自慢の自家製ラビオリをお楽しみいただけます。メインは身が締まった旬の魚介、旨みたっぷりのお肉料理をご用意します。

※各コースとも、¥2,700の追加でウェルカムドリンク、赤白ワインをお楽しみいただけます。

※15,000円のコースは前日までにご予約ください。

予約・問合せ:「フィオレンティーナ」03-4333-8780(直通)

◆フレンチ キッチン(オールデイ ダイニング)

提供時間: 17:30 ～ 21:30

料金(税込・サービス料別): 16,000円 / 25,000円

フォアグラや黒トリュフの他、メインは魚料理にオマール海老、肉料理に牛フィレ肉と、両方ご賞味いただけます。25,000円のコースでは、料理長厳選の伊勢海老やアワビ、黒毛和牛など贅沢な品々をお楽しみいただけます。

※各コースとも、¥5,500の追加でウェルカムシャンパン、赤白ワインをお楽しみいただけます。

※25,000円のコースは個室にてご用意いたします。

予約・問合せ:「フレンチ キッチン」03-4333-8781(直通)

◆旬房(日本料理)

提供時間: 17:30 ～ 21:30

料金(税込・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

クリスマスらしくテーブルを華やかに演出する前菜のほか、お造りには氷で表現した小さなかまくらで冬の風情を引き立てます。冬ならではの京野菜と海や山の幸を目でも舌でもご堪能いただけるコースです。

予約・問合せ:「旬房」03-4333-8786(直通)

◆六緑(寿司)

提供時間: 17:30 ～ 21:30

料金(税込・サービス料別): 16,000円 / 20,000円

この時期に最も脂がのる冬の代名詞と言われるブリや鮪。身が締まった高級魚を使い、六緑ならではの江戸前寿司をご用意いたします。様々な冬の味覚を寿司会席にてお楽しみください。

予約・問合せ:「六緑」03-4333-8788(直通)



◆オーク ドア(ステーキハウス)

提供時間: 17:30 ~ 22:00

料金(税込・サービス料別): 16,000 円 / 20,000 円

前菜には北海道産帆立貝のローストやフォアグラを贅沢につかい、メインにはプレミアムビーフや松坂牛・神戸牛も選んでいただけるクリスマスならではのスペシャルコースです。※松坂牛・神戸牛のメインディッシュは追加料金を頂戴いたします。

予約・問合せ:「オーク ドア」 03-4333-8784(直通)

◆チャイナルーム(中国料理)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税込・サービス料別): 16,000 円 / 20,000 円

タラバ蟹や最高級海燕の巣を使った贅沢なスープや牛フィレ肉のステーキにフォアグラのチャーシューを添えたチャイナルームならではの逸品など、料理長 中里 卓による洗練されたモダンチャイニーズを多彩なプレゼンテーションでご提供いたします。

予約・問合せ:「チャイナルーム」 03-4333-8785(直通)

◆けやき坂(鉄板焼)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税込・サービス料別): 17,000 円 / 21,000 円 / 26,000 円

鉄板焼き「けやき坂」では、食材の宝庫である北海道から仕入れた新鮮な魚介類とエゾ鹿や知床牛をメインにしたコースをご用意。一年で最も街がにぎわいを見せるクリスマスに、非日常的で革新的な鉄板焼きの心温まるディナーをお楽しみください。

予約・問合せ:「けやき坂」 03-4333-8782(直通)

◆マデュロ(バー)

予約時間: 19:00 / 19:30 / 20:00

料金(税込・サービス料別): 15,000 円 一日最大 4 組(2~4 名様)

6種類の前菜盛り合わせやオマール海老または国産牛フィレ肉からお選びいただけるメインディッシュ、そしてクリスマスをイメージしたブッシュドノエルなど、4 品のスペシャルディナーコースをご用意。アペリティフとしてグラスのドンペリニオンとともにご堪能ください。

※上記料金は消費税・ミュージックカバーチャージ(通常 20 時以降おひとり様 2100 円)込の 1 名様料金です。

予約・問合せ:「マデュロ」 03-4333-8783(直通)