

～ グランド ハイアット 東京 2014 Spring～

爽やかな風の中で料理とお酒に酔いしれる 大人のためのテラス“泡”ガーデン

| | |
|-------------|--|
| フレンチ アフタヌーン | [3/1(土)～5/31(土)] : 春色ピンクカラーに染まったアフタヌーン“泡”セット |
| 六緑テラス | [4/1(火)～6/30(月)] : 都内ホテル初 寿司屋の和テラスでお花見気分 |
| アーリーサマーテラス | [5/1(木)～5/31(土)] : タパスも新登場。テラスで春のそよ風とともに |

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:アントニオ アルヴァレス)では、爽やかな風の中、料理に舌鼓を打ちつつお酒に酔いしれるテラスプランをご用意いたします。お客様の声から実現した、南仏の昼下がりのような気分に浸れるフレンチ キッチンの「フレンチ アフタヌーン」をはじめ、あまり例のない寿司の和テラス「六緑テラス」、今年はタパスメニューも登場する毎年人気の夏のテラスプランを一足先にお楽しみいただける「アーリーサマーテラス」や、テラスで心地よい夜風にあたりながら、フリーフローのドリンクとともにディナーを楽しめる「サマープロヴァンス」など、都会の中心にいながらも開放的なリゾート気分を満喫できるラグジュアリーなひとときをお過ごし下さい。



フレンチ アフタヌーン / フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

少しずつ暖かくなるこの季節、フレンチ キッチンではお客様の“極上の午後のひとときを味わいたい”との声からアフタヌーンセットを初めてご用意いたします。春色のピンクカラーをテーマにした愛らしいゼリーや、一口サイズの可愛らしい焼き菓子&スナック9種類と、ロゼシャンパン(G.H.Mumm Rosé)をお楽しみいただけます。プロヴァンスにいるような気分を味わえる開放的なテラスでゆったりとした時間をお楽しみください。バーエリアでもご利用いただけます。

提供期間：3月1日(土)～5月31日(土)

提供時間：13:30～18:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フレンチ アフタヌーン **4,500 円**

【フードメニュー】

- サーモンのムースとトースト
- モルタデラのロールとルッコラ
- 鶏の胸肉 ほうれん草 くるみ ヘーゼルナッツのフィリング
- 小海老と茄子 バジルのサンドウィッチ
- ローズゼリーと赤いフルーツ
- チョコレートマカロン/パート・ド・フリュイ/マドレーヌ
- クレームキャラメル

【ドリンク】

・G.H.Mumm Rosé (ママ ロゼ) おひとり様1杯



■G.H.Mumm とは■

フランスの勲章レジオン・ドヌールを模した赤いリボン(コルドン・ルージュ)が目印のメゾン。

日本人画家レオナルド・フジタのバラを冠した、果実味あふれるロゼシャンパーニュをお楽しみいただけます。

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

六緑テラス / 六緑 (6階 江戸前寿司)

こだわりの食材と、確かな腕を持つ選りすぐりの職人による江戸前寿司「六緑」では、日本であまり例を見ない寿司屋の和テラスを有し、彩り豊かな目で見ても楽しい彩り弁当をお楽しみいただけます。お花見の時期でもある4月より、卓上には季節の花をディスプレイし春の雰囲気味わっていただきます。またペリエジュエ シャンパンフェアも開催いたします。

提供期間：2014年4月1日(火)～6月30日(月)

提供時間：11:30～14:30(土日祝)～15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・彩り弁当 **4,600 円**

- 先付
- 彩り弁当(小鉢、本日の焼魚、煮物、六緑変わり揚げ)
- 寿司
- 味噌汁
- デザート

・彩り弁当 日本酒(スモールボトル 180ml) または グラスシャンパン付 **7,000 円**



店舗情報：「六緑」 直通 03-4333-8788

〒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

アーリーサマーテラス / フレンチ キッチン(2階 オールデイ ダイニング)、オーク ドア(6階ステークハウス)

■フレンチ キッチン / アーリーサマーテラスプラン

乾杯用のスパークリングワインもついて、春の新たな出発をお祝いする機会にぴったりな、新緑の季節にさわやかな夜のテラスをお楽しみいただけるフリーフロー付のプランです。

提供期間: 5月1日(木) ~ 5月31日(土)

提供時間: 18:00~21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・アーリーサマーテラスプラン **6,200 円**

【フードメニュー】

前菜、スープ、
メインディッシュ(魚料理と肉料理の2種盛り合わせ)、
デザート、コーヒー または 紅茶

【ドリンク】

- ・乾杯用スパークリングワイン おひとり様1杯
- ・フレンチワインのフリーフロー(90分制) ※赤・白ワインいずれかを最初にお選びいただきます。

※ドリンクのフリーフローは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。

※ご予約時間を過ぎてご来店いただいた場合、ご利用時間は延長不可となりますので予めご了承ください。

※テラス限定プランです。荒天・寒天時は、店内バーエリア(喫煙席)にてご利用いただけます。

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 / タパス アット オーク ドア テラス

春から初夏にかけて、開放的なテラスにてドリンクと共に楽しみいただける一口サイズのタパスメニューをご用意いたします。オーク ドア バーを代表するスナックメニューから、この時期のためにシェフのトロイ・リーが創作した新メニューまでごゆっくりどうぞ。

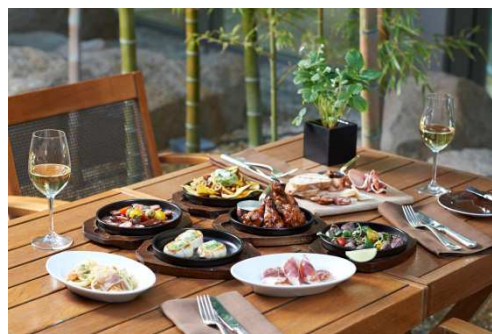
シェフのおすすめは、「シーズリングビーフ オニオン チュミチュリソース」。薄くスライスしたビーフテンダーロインをウッドバーニングオープンの中で表面のみ焼きます。ジュージューと音を立てているお肉をオープンより取り出し、チミチュリソースを加えます。アツアツのビーフを爽やかなテラスでぜひお楽しみください。

提供期間: 5月1日(木)~5月31日(土)

提供時間: 11:30~22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・タパス アット オーク ドア テラス 各メニュー **1,150 円~3,450 円**



※テラス限定プランです。荒天・寒天時は、店内タヴァンエリア(禁煙)にてご利用いただけます。

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