

～ グランド ハイアット 東京 2014 Spring～

今年のイースターは 4 月 20 日(日)

## 欧米の春のお祭りをインターナショナルなホテルで祝う！ 初のイースターメニュー&エイプリルフールスイーツ登場！

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、日本のお客様にも欧米の文化に触れていただきたいとの思いを込めて、初のイースタープロモーションを行います。卵をモチーフにしたイースター限定のスイーツや、イースターの週末には卵をつかったフランスの伝統料理が並ぶスペシャルランチメニューをご用意いたします。また、エイプリルフールには、フランスで食される魚の形をした可愛らしいパイ、ポワソンドブリルで楽しいイベントをお過ごしてください。



**イースターとは？**・・・アメリカやヨーロッパでポピュラーなイースターは、イエス・キリストの復活祭として広く知られていますが、春の到来を祝うお祭りでもあります。卵の殻に絵を描きカラフルにペイントする「エッグペイント」や、庭に隠された卵を探す「エッグハント」などで、ご家族やご友人と楽しく遊べるのも特徴です。

## フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

キリスト教の復活祭であるイースターでは復活の象徴の卵を食べたり、ペインティングした卵を贈りあって祝います。今年はフィオレンティーナ ペストリーブティックにてイースターエッグをご用意。カラフルな卵型のチョコレートの中は、小サイズにはアーモンドチョコレート、大サイズにはアーモンドチョコレートとロッキア(ナッツ入りチョコレートバー)が詰められ、お子様にもおすすめです。

ポワソンダブリルは、フランスでエイプリルフールに食べられる魚の形をしたお菓子。フランスではエイプリルフールをポワソン ダブリル(4月の魚)と呼び、マクロー(サバ)の形のお菓子やお料理を食す習慣があります。名の由来は諸説ありますが、4月に釣りやすくなるサバを食べさせられた人を4月の魚と呼ぶことから名づけられたと言われています。香ばしいアーモンドクリームパイをぜひお楽しみください。

### ■イースター スペル

販売期間: 2014年4月1日(火) ~ 4月30日(水)

提供時間: 9:00 ~ 22:00

価格(税抜):

#### ・【新作】 イースターエッグ

小サイズ(約 5.5cm×3.5cm) 3個入り 1,450円

大サイズ(約 13cm×8cm) 1個入り 5,000円

※大サイズは要予約(7日前まで)

#### ・ポワソン ダブリル(ピティビエ風)

2,100円

#### ・ピクニックハンパー(2名様用)

9,500円

#### 【内容物】

ホームメイドパン3種、チョコレートまたはクッキー2種、ロッキア(ナッツ入りチョコレートバー)、季節のパウンドケーキ、ルイ ロデレール ハーフボトル、オーガニックオレンジソーダ、ワイングラス2脚、ナブキン、ホテルオリジナルブランケット

※アイテムは、一部変更する場合もございます。

※要予約(7日前まで)

※配送は承っておりません。



店舗情報: 「フィオレンティーナ ペストリーブティック」 直通 03-4333-8713

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 1階

## フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

西洋で伝統的なイベントのひとつ、イースターを祝って2日間限定のイースターランチをご用意。卵を入れたパテをサクサクのパン生地で包んだパテ・ド・パックなどフランスの家庭で食される卵料理や仔羊のもものローストなどがブッフェ台に並び、イースターの週末を彩ります。

### ■イースター ランチ

提供期間: 2014年4月19日(土) ~ 4月20日(日)

提供時間: 11:30 ~ 15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

#### ・イースター ランチ

6,200円

-ウフ・ココット(卵とホウレンソウのスチームココット)

-ウフ・ジュレ(ジュレの中に卵が入ったフランスの惣菜の定番)

-ジゴ・ダニョ(仔羊のもも肉のロースト)

-パテ・ド・パック(サクサクのパン生地の中にジューシーな肉と卵が入ったもの)

-ウフ・ド・パック(卵型のキャンディー)



店舗情報: 「フレンチ キッチン」 直通 03-4333-8781

〒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