

～ グランド ハイアット 東京 2014 Spring～

免疫力向上、美肌、疲労回復、キレイなカラダづくり

美活力向上、春野菜やスーパーフードメニュー新登場！

- フレンチ キッチン : 旬の春野菜ランチブッフェで、おいしくキレイに春を満喫
 けやき坂 : ビタミン豊富なスーパーフードのトマトや菜の花などをつかった新メニュー
 マデュロ : 目指せ美肌！国産さくらんぼなどの果汁たっぷり、プレミアムフルーツカクテル
 オークドア バー : 飲む美容エッセンス！アーモンドミルクやマクイベリーのスーパーフルーツスムージー

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:アントニオ アルヴァレス)では、新しい生活を迎える春に、免疫力向上や美肌・疲労回復に効果的といわれる栄養素を豊富に含む「スーパーフード&スーパーフルーツ」や、旬の春野菜を使ったメニューを提供いたします。この時期しか食べることのできない、まさに自然からの贈り物、「野菜&フルーツ」のパワーを取り入れて新生活を応援いたします。



フレンチ キッチン(2階 オールデイ ダイニング)

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では人気のランチブッフェにて旬の春野菜を堪能いただけるメニューを各種ご用意します。ベジタブルテリーヌ、筍のサラダ、春キャベツ、セロリ、スナックインゲン、菜の花、新じゃがいも、新玉葱、グリーンアスパラなど、春の味覚をお楽しみください。

■春野菜ランチブッフェ

提供期間： 2014年4月1日(火)～5月31日(土)

提供時間： 11:30～14:30(土日祝～15:00)

料金(税・サービス料別)：

ランチブッフェ(平日) 3,750円

グラスシャンパン1杯付 ブランチ(土日祝) 6,200円

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



けやき坂 (4階 けやき坂)

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、新年度を迎えお酒を飲む機会も増えるこの季節に、お酒とともに食すると血中アルコール濃度が低下しアルコール分解を早くすると言われるトマトをふんだんにつかったメニューをご用意。「トマトのブイヤベース 冷やしつけ麺」は、魚介のうまみをたっぷり引き出しフルーツトマトでアクセントをつけた特製スープにこだわりの麺をたっぷり浸して、鉄板で焼いたホタテやカニ、エビとともに、お召し上がりいただく一品です。

その他、ビタミンCやカロチン、カルシウムなど栄養素をバランス良く豊富に含み、免疫力の向上や美容に効果的といわれる菜の花、また、疲労回復や美肌に効果のある抗酸化作用があるとされているクコの実などスーパーフードと呼ばれる新鮮野菜を取り入れた鉄板焼ランチもご用意します。

■トマトメニュー

提供期間： 2014年4月8日(火)～2014年6月26日(木)

提供時間： 11:30～14:30(土日祝～15:00) / 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・トマトのブイヤベース 冷やしつけ麺 1,800円



■スーパーフードメニュー

提供期間： 2014年4月8日(火)～2014年5月28日(水)

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)：

・スーパーフードを取り入れた けやき坂特製ランチ 7,700円

-菜の花のフラン

-ココナッツシュリンプ

-国産牛サーロイン

-白きくらげのガーリックライス

-クコの実アイス



店舗情報： 「けやき坂」 直通 03-4333-8782

〒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

マデュロ(4階 バー)

贅沢な時間が流れる大人のためのシックなバー「マデュロ」では、この時期に市場に出回り始めるフルーツの中でも国産のものにこだわり、プレミアムなフルーツカクテルをご案内いたします。美肌効果があるといわれるさくらんぼや、初夏を感じさせるメロン、マンゴーを中心に、素材の味を生かしたカラフルなカクテルをご用意。さらに、プレミアムフルーツの盛り合わせ「プレミアムフルーツボックス」は、女性同士のグループやカップルにもおすすめです。

■プレミアムフルーツカクテル

提供期間： 2014年5月19日(月)～2014年6月30日(月)

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)：

・メロンマティーニ	2,200円
・マンゴーダイキリ	2,200円
・サクラんぼマティーニ	2,200円
・パーフェクトチェリーロワイヤル	2,200円
・プレミアムフルーツボックス	6,000円



店舗情報： 「マデュロ」 直通 03-4333-8783

〒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

オークドア バー (6階バー)

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、アーモンドミルク、マクイベリーなど今注目されている食材をつかったオークドアスムージーをご用意いたします。アーモンドは栄養価が高く、強い抗酸化力と豊富なビタミンから、アンチエイジング効果が見込まれています。またマクイベリーもビタミンC、鉄分、カルシウムが豊富なスーパーフルーツで、ポリフェノールはブルーベリーの4倍とも言われています。その他、フレッシュのチェリートマト、プレミアムトマトジュースをつかってご用意するブラッディメアリー、自家製トマトウォーターを使用した透明色が美しいブラッドレスメアリーやクリアトマトマティーニ、アサリエキスが入ったトマトジュースのクラマトを使用したブラッディシーザーなど、スーパーフードであるトマトを使ったカクテルをご用意いたします。

■オークドアスムージー

提供期間： 2014年4月1日(火)～2014年6月30日(月)

提供時間： 11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ソイ&アーモンドミルクスムージー	1,350円
・スーパーフルーツスムージー	1,350円



■トマトカクテルズ

提供期間： 2014年5月1日(木)～2014年6月30日(月)

提供時間： 11:30～25:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・オークドアブラッディメアリー	1,600円
・オークドアブラッドレスメアリー	1,600円
・オークドアブラッディシーザー	1,600円
・トマトマティーニ	1,600円
・クリアトマトマティーニ	1,600円



店舗情報： 「オークドアバー」 直通 03-4333-8784

〒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