

～ グランド ハイアット 東京 2014/2015 winter ～

## 女子会でも盛り上がる 忘年会・新年会にラグジュアリー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： お二人から楽しめるルイ ロデレール付プラン お一人様 7500 円～  
 ： 大人数で楽しむお食事とフリーフロア個室パーティープラン お一人様 6300 円～  
 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 お一人様 12,000 円  
 チャイナルーム ： フリーフロア付立食と着席スタイルで選べる忘新年会プランお一人様 14,500 円～

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)では、一足早くクリスマス気分をお楽しみいただけるディナーコースや親しい友人や仕事の同僚との忘年会・新年会に最適なパーティープランをご用意いたします。厳選された食材による贅沢なコース料理とスパークリングやワインで、年末年始の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下さい。



### ■ 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 デイナー

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、クリスマス気分を一足早くお楽しみいただけるディナープランをご用意いたしました。シェフ自慢の料理とともに、クリスマス気分を一層盛り上げるドリンクとして、ルイ ロデレールのシャンパンが付いた期間限定プランです。

提供期間： 2014年11月1日(土)～12月18日(木)

提供時間： 18:00～21:30

料金： 2名様 15,000円 <ルイ ロデレール ハーフボトル付> (税・サービス料込)  
 3名様 22,500円 <ルイ ロデレール フルボトル付> (税・サービス料込)

メニュー：

#### 【コース】

<前菜>ノルウェーサーモンのタルタル リンゴとセロリのサラダ サワークリームソース

<メインディッシュ> 豚フィレ肉のベーコン巻 茸のソテーと姫にんじん 根セロリのピューレ

<デザート>ガトーフロマージュ ベリーソース

コーヒー または 紅茶

## ■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。飲み物も選べる3タイプでパーティーに華を添えます。

提供期間： 2014年12月1日(月)～2015年1月31日(土)

提供時間： 18:00～20:00(ご予約受付時間) フリーフローは90分制

料金/メニュー：

◆6,300円(税・サービス料別)

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  
白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンクのフリーフロー

◆7,200円(税・サービス料別)

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  
乾杯用スパークリングワイン1杯付  
白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンクのフリーフロー

◆8,000円(税・サービス料別)

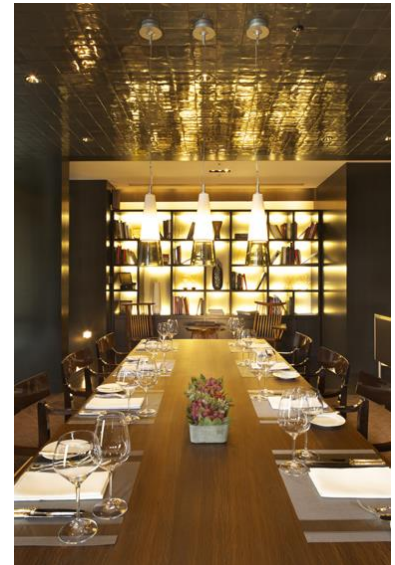
前菜、スープ、メインディッシュ、デザート、コーヒーまたは紅茶  
スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン・ソフトドリンク・ビール・ウイスキー・カクテル  
全てフリーフロー

※フリードリンクは90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。

※ワインテーブルとテラステーブルの個室利用は別途個室代を頂戴します。

※シェフズテーブルの個室利用のみ15名以上20名まで個室代無料(15名以下は別途個室代を頂戴します。)

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 忘新年会パーティープラン

新鮮な素材をウッドバーニングオープンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、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フローでお召し上がりいただける着席スタイルのプランをご用意いたします。

提供期間： 2014年12月1日(月)～2015年2月28日(土)

予約受付時間： 18:00～20:30

料金： 12,000円(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)

前菜を以下よりお選びください

シーザーサラダ サワードゥクルトン スモークベーコン

オーガニックスイートオニオン ドライオリーブ バジル

桜でスモークしたサーモン ケッパー レッドオニオン デイル ポテトケーキ

タラバガニのクラブケーキ レムラードソース

料理長特製スープ

本日の魚料理 または

オーストラリア産テンダーロイン 150g のグリル マッシュポテト

マッシュルームのソテー タイム風味 グリーンペッパーコーンソース

デザート、コーヒーまたは紅茶

【ドリンク】90分制(フリーフロー)

ビール・赤白ワイン・オレンジジュース・烏龍茶よりお好きなだけお楽しみいただけます。

※ご利用は2時間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)

### ■ チャイナルーム ブッフェ プラン

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中国料理「チャイナルーム」では、年末年始のイベントやパーティーにお薦めのチャイナルームのブッフェプランをご用意しております。立食スタイルで15名様から35名様までご利用いただけるので、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。



予約受付時間: 18:00~20:30

料金: 1名様 14,500円 / 17,500円 (コース料理・フリードリンク・税・サービス料込)

人数: 15~35名様

メニュー: 【フード】ディナーコース(立食スタイル)

【ドリンク】90分制(フリーフロー)

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

※席のご利用は2時間とさせていただきます。

※個室料を別途頂戴いたします。

### ■ プライベートルーム プラン-ディナー

中国料理「チャイナルーム」の料理長 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個室でお楽しみいただけるディナープランです。フリードリンク付きで忘年会、新年会にぴったりで、着席スタイルで4名様から26名様までご利用いただけます。



予約受付時間: 18:00~20:30

料金: 17,000円 / 20,000円 / 25,000円 (コース料理・フリードリンク・税・サービス料込)

人数: 4~26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】90分制(フリーフロー)

ビール・赤白ワイン・紹興酒・オレンジジュース・ウーロン茶より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。※席のご利用は2時間とさせていただきます。

※個室料を別途頂戴いたします。※ライブラリールームは15名様より承ります。

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

## 各レストランのクリスマスディナー紹介 <提供期間:12月19日~12月25日>

グランド ハイアット 東京では、2014年12月19日(金)~25日(木)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コースをご用意いたします。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。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、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(1階 イタリアン カフェ)

提供時間: 17:30 ~ 22:00

料金(税・サービス料別): 9,200円 / 13,800円

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」。冬の食材を使った前菜にはじまり、自家製パスタや新鮮な魚介のメインディッシュ、旨味たっぷりの牛フィレ肉のプレートなど、フィオレンティーナならではのイタリアンをエレガントにお楽しみください。

予約・問合せ: 「フィオレンティーナ」 03-4333-8780(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 1F ロビーフロア



---

#### ◆フレンチ キッチン(2階 オールデイ ダイニング)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 15,000円 / 18,000円 / 20,000円※

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」。クリスマスディナーコースではフォアグラや黒トリュフなどを使った贅沢な品々をお楽しみいただけます。大切な方とのロマンチックなひとときをフランス料理のフルコースと共にご堪能ください。

※20,000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)

〒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

---

#### ◆旬房(6階 日本料理)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 15,500円 / 19,000円

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」。クリスマスらしくテーブルを華やかに演出する前菜など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頂けるクリスマス限定のディナーコースです。また、和牛を使った炭火焼会席もご用意しております。

予約・問合せ:「旬房」 03-4333-8786(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

---

#### ◆六緑(6階 寿司)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 15,500円 / 19,000円

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」。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。様々な食材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)

〒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

---

#### ◆オーク ドア(6階 ステーキハウス)

提供時間: 17:30 ~ 22:00

料金(税・サービス料別): 15,500円 / 19,500円

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、厳選した食材を使ったコースメニューをご用意し、みなさまの特別なクリスマスを素敵に演出します。

予約・問合せ:「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)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別): 16,000円 / 20,000円 / 24,000円

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中国料理「チャイナルーム」では、華やかな時期に相応しい豪華な食材を四大中国料理の調理法を駆使して前菜からデザートまで五感で味わえる特別なクリスマスディナーをご用意いたしました。食後に幸福と笑顔があふれるようなメニューをお楽しみください。

予約・問合せ:「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

---

◆けやき坂(4階 鉄板焼)

提供時間: 17:30 ~ 21:30

料金(税・サービス料別):22,000円 / 30,000円

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、最高級黒毛和牛 A5 等級をメインにキャビア、フォアグラ、トリュフなどを使用した絢爛豪華な限定コースをご用意いたします。ソムリエ厳選のワインとご一緒にお楽しみ下さい。

予約・問合せ:「けやき坂」03-4333-8782(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)

---

◆マデュロ(4階 バー)

予約可能時間:19:00 / 19:30 / 20:00

料金(税・サービス料別): 12,000円 / 17,000円

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、6種類の前菜盛り合わせや魚料理、お肉料理、デザートなど全5品のコースをご用意いたします。各コースともプラス5,000円(税・サービス料別)の追加にて、シャンパン、白赤ワイン、カクテルのフリーフロー(90分制)をお楽しみいただけます。

※一日最大4組(2~4名様)

※上記料金はミュージックカバチャージ(通常20:00以降おひとり様2000円)込の1名様料金です。

予約・問合せ:「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)

---

※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。