

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter ～

コンクール優勝者を輩出してきたペストリーブティックが贈る珠玉のスイーツ

大人のための洗練されたバレンタイン・ホワイトデースイーツが新登場！**開けて感動！「サプライズボールショコラ」や
冬に食べたいあったかスイーツ「フォンダンショコラ」、限定ディナーやカクテルも充実**

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)は、大切な方との特別な日“バレンタインデー&ホワイトデー”のためのチョコレートスイーツや、各レストランでスペシャルコースメニューを2015年2月1日より(ホワイトデーは3月1日より)提供いたします。

**■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)****■バレンタインスイーツ**

常時30種類におよぶスイーツや焼きたてのパンを豊富に取り揃える「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、国内外の洋菓子大会で優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームが考案した、サプライズ感溢れる洗練されたバレンタインスイーツをご用意いたします。

販売期間：2015年2月1日(日)～2月14日(土)

営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・サプライズボールショコラ 3,000円 ★新作

スイートチョコレートでできたボールの中に、チョコレートスポンジとチョコレートクリーム、タヒチ産バニラをつかったクレームブリュレを詰めました。ブルーとシルバーが美しいシックな雰囲気をもつショコラボールを開けると広がる世界はまるでショコラの小宇宙。

成熟した男性も驚かせる大人のためのバレンタインスイーツです。

・ゴルフボールショコラ 2,000円(3個入) / 3,800円(6個入)

ゴルフボールをかたどったミルクチョコレート、ホワイトチョコレート、スイートチョコレートの中にボンボンショコラが入った、ゴルフ好きの方へお薦めのチョコレートです。

・バレンタインショコラハンパー 7,000円

グランリュショコラ、バナナ&チョコチップブラウニー、マカロンショコラ、アマンディース、チョコレートクッキーなどが詰まったバレンタイン期間限定のチョコレートスイーツのハンパーです。グループでバレンタインギフトのプレゼントをお考えの方にもおすすめです。



サプライズボールショコラ



ゴルフボールショコラ



バレンタインショコラハンパー

■ホワイトデースイーツ

販売期間： 2015年3月1日(日)～3月14日(土)

営業時間： 9:00～22:00

商品名 / 価格(税別)：

・サプライズボールショコラ 3,000円 ★新作

ホワイトチョコレートで作られたボールの中に、ピスタチオクリーム、スポンジケーキ、ジャージー牛の生クリームを詰め、フレッシュラズベリーをトッピングしました。

・ゴルフボールショコラ(ピンク) 2,000円(3個入)/3,800円(6個入) ★新作

毎年人気のゴルフボールショコラに、ピンクのストロベリーチョコレートバージョンが新登場。ゴルフ好きな女性にはたまらない、見た目にもかわいらしいショコラです。

・ホワイトデーハンパー 7,000円

トレファンチョコ、サラメ ディー チョコレート ロッソ(ナッツ・マシュマロ入り 苺味のソフトチョコレート)、アソートマカロン、フラゴーラ、バニラクッキー、苺ギモーブが詰まったホワイトデー期間限定の女性が好きなもの尽しのハンパー。

※商品の配送は承っておりません。

※フルーツの入荷によっては発売日が前後する可能性があります。

店舗情報： 「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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 1階 ロビーフロア



サプライズボールショコラ



ゴルフボールショコラ(ピンク)



ホワイトデーハンパー

★新作 サプライズボールショコラ

バレンタイン： タヒチ産バニラを使用したクレームブリュレとチョコレートスポンジ、チョコレートクリームが球体の中で層になり、間に挟んだスガーがサクサクとした歯ごたえを生み出します。

ホワイトデー： ジャージー牛から作ったコクのある生クリームと、ピスタチオクリーム、スポンジケーキを層に。フレッシュのラズベリーが程よい酸味のアクセントに。

■マデュロ (4階 バー)

大人のためのシックなバー「マデュロ」では、バレンタインデーとホワイトデーにロマンティックな夜の演出をお手伝いするカクテルをご用意いたします。

■バレンタインデーカクテル

提供期間： 2015年2月1日(日)～2月14日(土)

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)

・ダークチョコレートマティーニ 2,200円 ★新作

フランス産のウォッカをベースに、フランスのチョコレートメーカー、ヴァローナ社のダークチョコをつかったピューレを加えた、チョコの風味が濃厚なカクテルです。

・ピュアホワイト 2,200円 ★新作

ウォッカベースに、ヴァローナ社のホワイトチョコレートををつかったピューレ、ホワイトチョコリキュールを加え、クラッシュアイスに流し込み、すっきりとした味わいに仕上げました。



(左)ダークチョコレートマティーニ
(右)ピュアホワイト

■ホワイトデーカクテル

提供期間： 2015年3月1日(日)～3月14日(土)
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)

・ブルーローズシャンパンソルベ 2,800円 ★新作

ローズシャーベットにプレステージシャンパン(バルエポック)を注いでお飲みいただくカクテルです。ローズシャーベットとシャンパンのコンビネーションが甘酸っぱい、女性にも男性にもお楽しみいただけるホワイトデーにぴったりのカクテルです。大切な方にカクテルでバラとシャンパンをプレゼントしてはいかがでしょうか。



(左)ブルーローズシャンパンソルベ
(右)ホワイトロワイヤルフィズ

・ホワイトロワイヤルフィズ 2,800円 ★新作

ベースのジンに、ミルク、ヘーゼルナッツの香りのリキュール、シャンパンを加えました。シャンパンに、ミルクのコク、ナッツの風味の組み合わせが新しいカクテルです。

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバーチャージを頂戴いたします。

店舗情報： 「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)

■フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

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」では、バレンタインからホワイトデーまで、特別な日にお二人で楽しめる期間限定ディナーコースメニュー「スイート&プレシャス2015」と、寒い冬におすすめのあったかチョコレートデザート「フォンダンショコラ」を提供いたします。ディナーコースは、乾杯用のロゼのスパマンテ(グラス)から始まり、前菜、メインの後、チョコレートをつかったデザートや食後のホットチョコレートとともにパートナーとの時間をゆっくりとお楽しみいただけるバレンタインにぴったりのディナープランです。

■バレンタイン&ホワイトデースペシャルディナー「スイート&プレシャス2015」

提供期間： 2015年2月1日(日)～3月14日(土)
提供時間： ディナー 18:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・スイート&プレシャス2015 お二人様:14,000円

- 乾杯用の食前酒(ロゼのスパマンテ グラス1杯)
- 前菜盛り合わせ
- 本日のスープ
- 本日のパスタ
- 本日のお魚料理 または お肉料理
- チョコレートデザート
- コーヒー または 紅茶 または ホットチョコレート



■冬のあったかチョコレートデザート

提供期間： 通年
提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)

・フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え 1,450円

口どけの良いフランス産クーベルチュールチョコレートをつかい、しつとりと焼き上げた生地の中には、ビターで濃厚な、あたたかいチョコレートソースがたっぷり入っています。チョコレートソースは甘さ控えめなので、生クリームやバニラアイスクリーム、いちごやブルーベリーなど季節のフルーツと一緒に召し上がりいただき、あたたかいチョコレートケーキと、つめたいバニラアイスやフルーツが口の中で奏でる、コントラストのハーモニーをお楽しみください。



フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え

店舗情報： 「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 1階

■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、バレンタイン、ホワイトデーをロマンティックにお過ごしいただけるよう、特別ディナーコースをご用意いたしました。

スペシャルディナーコース「ピンク&ホワイト 2015」では、シェフ自慢のコース料理に加え、ワインのフルボトル(750ml)をスペシャルプライスでご用意いたします。2月1日～2月14日の期間はロゼワインを、3月1日～3月14日までの期間は白ワインを、それぞれ1本 5,000円(税・サービス料別)でご提供いたします。



■スペシャルディナーコース「ピンク&ホワイト 2015」

提供期間: 2015年2月1日(日)～2月14日(土)

3月1日(日)～3月14日(土)

提供時間: デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税別・サービス料別)

●ピンク&ホワイト 2015 お二人様:14,000円

-スモークサーモンのタルタル フェンネルとラディッシュのシトラスサラダ アボカドのピューレを添えて

-国産牛フィレ肉のポワレ カリフラワーのグラタンと蒸し野菜 トリュフソース

-あまおうと白ワインゼリー フロマージュブランのソース バニラアイスクリーム添え

-コーヒー または 紅茶

●ワインのフルボトルを1本 5,000円(税・サービス料別)でご提供いたします。

2月1日から2月14日の期間はロゼワイン、3月1日から3月14日の期間は白ワインをご用意いたします。

※メニューは変更となる場合がございます。

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

■バレンタイン宿泊プラン 「Be My Valentine」

お二人だけのロマンティックなバレンタインをお過ごしいただけるよう、バレンタイン期間限定の特別宿泊プランをご用意いたします。お二人だけの世界に浸っていただけるよう、シェフが腕によりをかけた特別ディナーコースを客室にてご提供いたします。

期間: 2015年2月1日(日)～2月14日(土)

料金:(税・サービス料込、宿泊税別)

グランド ルーム(42㎡) 2名1室利用 54,308~83,597円

プラン内容:

・グランド ルーム(42㎡)にて2名様1室利用でご宿泊

・チェックイン 12:00以降

・チェックアウト 14:00まで

・特別ディナーコースをインルームダイニング(ルームサービス)でご提供(ご提供時間 18:00～21:00)

➢ スパークリングワイン グラス1杯

➢ スモークサーモンのタルタル フェンネルとラディッシュのシトラスサラダ アボカドのピューレを添えて

➢ 国産牛フィレ肉のポワレ カリフラワーのグラタンと蒸し野菜 トリュフソース

➢ バレンタイン特製ショコラパナシェ

➢ コーヒー または 紅茶



宿泊予約 お問い合わせ先: 0120-088-188

※ 当プランでご利用いただける部屋数には限りがございますので、お早めにご予約ください。また、ご予約はご宿泊日の1日前までにご予約ください。

※ 当プランは他のプロモーションとの併用はできません。

※ 当プランにつきましては、右記のとおりキャンセル料を申し受けます。宿泊日の1日前以降～当日のキャンセルとご連絡なしの不泊の場合はご宿泊料金の100%

※ 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。