

～ グランド ハイアット 東京 2015 Autumn ～

ギュスターヴ エッフェル チーズケーキなどパリの代表的な料理やスイーツとともに味わう  
**120年以上前のフランスで誕生したオーク樽で熟成させた茶葉をつかった特別な紅茶**  
**日本初上陸のユニークな味わいが堪能できる「フレンチ オーク アフタヌーンティー」新登場**  
**10月1日(木)よりスタート**

都会の喧騒にそびえ立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: スティーブ デイワイヤ)は、2015年10月1日(木)より、オーク樽で熟成させた紅茶葉をお楽しみいただける新メニュー「フレンチ オーク アフタヌーンティー」の提供をオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」で開始いたします。



「フレンチ オーク アフタヌーンティー」(イメージ)

### ■フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

#### ■フランス パリの代表的な料理とともに味わうスモーキーなフレーバーの紅茶

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、テラス席およびバーエリアにて、新メニュー「フレンチ オーク アフタヌーンティー」をご用意いたします。

フランスの紅茶ブランド ジャンナツ(JANAT)社のフレンチ オーク ティーは、1889年パリ万国博覧会でジャンナツの創設者ジャンナツ ドレス氏とエッフェル塔の設計者ギュスターヴ エッフェル氏との話し合いから誕生したアイデアをもとに、紅茶葉をオーク樽で熟成させた紅茶です。スモーキーで上品なオークの香りをまとった茶葉が他にはない特別な紅茶です。

紅茶に合わせて、キッシュやミニクワッサン、マカロン、オペラなど、パリを代表する料理やスイーツ 8種をワンプレートでご提供いたします。中でも、19世紀にエッフェル塔のオープニングパーティで提供されたギュスターヴ エッフェル チーズケーキをオリジナルレシピでご用意。フレンチ オーク ティーとの抜群の相性をご堪能いただけます。

日本初上陸のユニークな紅茶を開放的なテラスでご堪能ください。

提供期間： 2015年10月1日(木)～2016年2月29日(月)の木曜日から日曜日(祝日を含みます)

提供時間： 15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フレンチ オーク アフタヌーン ティー 3,000円 ★新メニュー

#### Tea

- ジャンナッツ(JANAT)社のオリジナル紅茶「フレンチ オーク ティー」または「フルーツ フレーバー ティー」から1種類

#### Sweet

- ギュスターヴ エッフェル チーズケーキ
- ピスタチオマカロン
- オペラ
- デイリーデザート

#### Savoury

- サーモンリエット イクラ プリオーシュ
- ローストチキン カレーマヨネーズ トルティーヤ ラップ
- ミニクロワッサン ハム カマンベールチーズ
- ポワローとキノコのキッシュ トリュフ風味

※「フレンチ キッチン」のテラス席および、バーエリア限定でのご提供となります。

※貸切などによりご提供できない場合がございます。

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

#### ◆注目ポイント

##### 「120年以上前のフランスで誕生したユニークな紅茶」

通常、ワインやウイスキーの熟成でつかわれるオーク樽で紅茶葉を熟成させるアイデアは、1889年パリ万国博覧会で、フランスの紅茶ブランド ジャンナッツ(JANAT)社の創設者ジャンナッツ・ドレス氏とエッフェル塔設計者であるギュスターヴ・エッフェル氏との話し合いから誕生しました。

「フレンチ オーク アフタヌーンティー」にて、オーク樽で熟成させたジャンナッツ(JANAT)社オリジナルで日本初上陸のユニークなフレーバーをまとった紅茶で、優雅な午後のひとときをお楽しみください。