

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

テーマはジャズ発祥の地、アメリカ「ニューオーリンズ」

現地で人気のハーブをつかったチコリコーヒーや伝統スイーツを堪能するアフタヌーンティー

2016年1月15日(金)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 ディワイヤ)は、2016年1月15日(金)より、ステーキハウス「オーク ドア」にて、ジャズ発祥の地として有名なアメリカ「ニューオーリンズ」をテーマにし、現地で親しまれているドリンクや伝統スイーツを楽しむ「ニューオーリンズ アフタヌーンティ」の提供を開始いたします。



「ニューオーリンズ アフタヌーンティ」(イメージ)

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■ 本場の味を「オーク ドア」で再現！本格的なニューオーリンズ流アフタヌーンティー

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、アメリカ南部ニューオーリンズをテーマに、現地で古くから親しまれているチコリコーヒーや伝統スイーツの数々を堪能いただけるアフタヌーンティーをご提供いたします。

ドリンクには、身体に優しいハーブ野菜“チコリ”の根を焙煎しブレンドした、本場の味をお楽しみいただける「スペシャルチコリコーヒー」をご用意いたします。チコリコーヒーのほかに、フルーツの香りが口いっぱい爽やかに広がる「スペシャルフレーバーアイスティー」や各種紅茶よりお好きなメニューを1つお選びいただけます。

スイーツは、ニューオーリンズ生まれの四角いドーナツ「ベニエ」、アーモンドにシロップをからめて煮詰めた香ばしさがアクセントの「プラリネ」、レーズンが入ったオーク ドア特製サワードーをオープンで焼いた「ブレッドプディング」、リング状に焼いたブリオッシュにバニラアイスクリームをのせた、ニューオーリンズの伝統的なスイーツ「キングケーキ」を取り揃えました。

ニューオーリンズの世界観に浸りながら、ゆったりとした午後のひとときをお楽しみください。

提供期間： 2016年1月15日(金)～3月31日(木)の月曜日から金曜日
提供時間： 15:00～17:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ニューオーリンズ アフタヌーンティ 2,700円 ★新メニュー

ドリンク(下記より1つお選びいただけます。)

- スペシャルチコリコーヒー
- スペシャルフレーバーアイ스티ー
- 紅茶(アッサム、ブラックファースト、ダージリン、アールグレイ、カモミールフラワー、レモンベルベナ、ペパーミントから1つお選びいただけます。)

スイーツ

- ベニエ
- プラリネ
- ブレッドプディング
- キングケーキ

※「オーク ドア」のテラス席および、タヴァーン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： ステーキハウス「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

◆注目ポイント

伝統と歴史の味、ニューオーリンズの「チコリコーヒー」

ニューオーリンズは元々ヨーロッパの植民地であり、ナポレオンが大陸封鎖令を出した際にコーヒー豆が不足していました。当時、足りないコーヒー豆を水増しするため、苦味のあるチコリの根を炒った粉末を入れたことから、「チコリコーヒー」が生まれました。デトックス効果があるといわれるハーブ“チコリ”の根をハーブティーやコーヒーにして飲用すると、体内にある余分な水分や老廃物などの排出に効果があると言われています。

※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。