

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

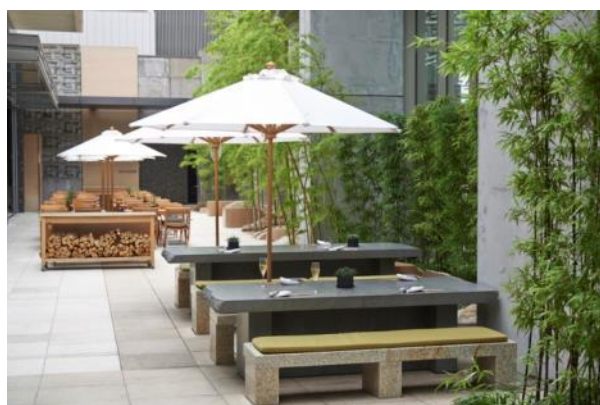
ラグジュアリーホテルの廻るお寿司 ”SUSHI GO ROUND” や  
 “ガーデン”がテーマのバーベキュー&フリーフローや、カリブ料理のビアガーデン  
**種類豊富なホテルのテラスで夏を満喫！ ワンランク上のテラスプラン**

- ◆六緑 : 大皿盛りのお寿司をターンテーブルで廻して楽しくシェア！ 「SUSHI GO ROUND」
- ◆オーク ドア : キューバンフード&カクテルやカリビアンフードをお好きなだけ！ テラス限定ビアガーデン
- ◆フレンチ キッチン: “ガーデン”をテーマに素材と味にこだわったバーベキュー&フリーフロー「ガーデンビストロミー」

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)では、6月1日より、テラスで料理やドリンクを堪能いただける夏のテラスプランをご用意いたします。



六緑 「SUSHI GO ROUND」



六緑 「テラスエリア 和テラス」



オーク ドア 「オーク ドア ビアガーデン 2016」



オーク ドア 「テラスエリア」



フレンチ キッチン 「ガーデンビストロミー」



フレンチ キッチン 「テラスエリア」

## ■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

### ■ 大皿のお寿司や季節の料理をターンテーブルで楽しむ夏のテラス限定プラン

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、大皿に盛ったお寿司をターンテーブルでシェアしながらお召し上がりいただく、テラス限定プランをご用意します。全国各地から厳選した季節の素材をふんだんにつかった前菜、天ぷら、お寿司をコースでお楽しみいただくメニューです。2012年にオープンした都内のホテルでは初となる寿司屋のテラス席「和テラス」で、新感覚のコース料理をぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年6月1日(水)～8月31日(水)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

●SUSHI GO ROUND 1名様 10,000円 ★新メニュー

#### 前菜

- 季節の素材をつかった前菜

#### 料理

- 季節の天ぷら

#### お寿司

※ テラス限定プランです。

※ 1日2組各4名様ご予約限定、2日前までに要予約。

※ 悪天候時は店内にて、グランドメニューからご注文頂きます。

その際、前日に判断の上ご連絡いたします。



SUSHI GO ROUND



六緑テラスエリア「和テラス」

### ■ プロの利き酒師厳選！ 日本各地の日本酒やクラフトビールを堪能できる贅沢プラン登場

江戸前寿司「六緑」では、六緑の利き酒師、佐藤篤が厳選した日本各地の美味しい日本酒3種をいただける利き酒セットをご用意いたします。夏の淡白な白身魚に合わせるスッキリとしたタイプや、旬の雲丹に合わせるクリーミーなタイプ、または甘いツメダレに合わせるタイプなど、幅広いタイプのお酒を取り揃え、お料理との組み合わせをご堪能いただけます。

また、人気の「和ビール」を、今年も魅力的なラインナップで展開いたします。お寿司とともにいただくのに最適なクラフトビールを全国各地のビール醸造所から厳選して取り寄せ、合計10種類をご用意します。テラスで優雅で清涼なひとときをお楽しみいただくのに最適なプランです。

提供期間： 2016年6月1日(水)～8月31日(水)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

●利き酒セット 2,300円

3ヵ月間、月替わりでご用意いたします。

●クラフトビール 1,500円～

お寿司とともにいただくのに最適なクラフトビールを全国各地より合計10種類をご用意いたします。

店舗情報： 「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



利き酒セット (イメージ)



クラフトビール (イメージ)



## ■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

### ■ ガーデンをテーマにしたバーベキュー&厳選ワインのフリーフロー付メニュー「ガーデンビストロミー」

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、“ガーデン”をテーマにしたバーベキュー&フリーフロープランをご用意します。その日に仕入れた食材をそれぞれに合った調理法でつくるメニューは、ベジタブルガーデンに見立てたサプライズ感あふれるアミューズをはじめ、前菜、メインディッシュ、デザートのコース料理でお楽しみいただけます。フリーフロープランでは、スパークリングワイン、ホテルブランドワインのフリーフローとバーベキューの大皿盛りをシェアスタイルでご用意。店内はもちろん、夜風の心地よいテラスでもお楽しみください。

提供期間： 2016年6月1日(水)～9月30日(金)

開始時間： 17:30 / 18:00 / 20:00 / 20:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

ガーデンビストロミー ★新メニュー

・フリーフロープラン 1名様 6,200円

- アミューズ(季節の野菜をつかったガーデンスティックサラダ)
- 前菜(季節の野菜をつかった盛り合わせ)
- メイン(バーベキューの大皿盛りシェアスタイル)
- サイドディッシュ
- フリーフロードリンク  
(スパークリングワイン、ホテルブランドワイン)

・レギュラー 1名様 5,200円

- アミューズ(季節の野菜をつかったガーデンスティックサラダ)
- 前菜(季節の野菜をつかった盛り合わせ)
- メイン(肉 または 魚)
- デザート
- ソムリエ選定ワイン2杯(赤、白、スパークリングより)

※ テラス及び店内でご注文いただけます。

※ 特別プランにつき、フード・ドリンクのご注文は90分制、またお席のご利用は2時間までとさせていただきます。

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



プレミアプラン(イメージ)



アミューズ：  
季節の野菜をつかったガーデンスティックサラダ



レギュラープラン(イメージ)



テラスエリア

## ■ オークドア (6階 ステーキハウス)

### ■キューバン&カリビアンフードやカクテルをお好きなだけ楽しめるテラス限定ビアガーデン

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、テラス席限定で、カクテルをはじめドラフトビール、ワイン、カクテル、ソフトドリンクのフリーフローと、カリビアン風のハムとチーズを挟んだサンドイッチなどキューバやカリビアンの人気フードをはじめとする料理を、お好きなだけ楽しめる「オークドア ビアガーデン 2016」を開催いたします。

ワンランク上のドリンクが楽しめるプレミアムプランもご用意。さらに一皿当たり 500 円の追加料金でガーリックシュリンプやイベリコハム、テンダーロインステーキなどお酒がすすむサイドディッシュも多数ご用意しております。会社帰りや休日の夜に、気の合うお仲間との特別なひと時を存分にお楽しみください。

提供期間： 2016年6月1日(水)～9月30日(金)

開始時間： 18:00 / 18:15 / 18:30 / 20:30 / 20:45

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### オーク ドア ビアガーデン 2016

##### ・プレミアムプラン 1名様 7,900円 ★新メニュー

###### <フード>

- エンパナーダ
- クロケット
- チョリソー
- エスカベージュ
- チキンウイング
- メディアノーチェサンドイッチ
- パイナップルとアボカドのサルサ
- ブラックビーンのスモーク(ディップ)
- フライドポテト

###### <プレミアムフリーフロー> レギュラープランメニューに プラスして

- スパークリングワイン
- プレミアム白ワイン
- プレミアム赤ワイン
- カクテル  
(ブラッディメアリー、  
ホワイトサンゴリア)

##### ・レギュラープラン 1名様 6,800円 ★新メニュー

###### <フード>

- エンパナーダ
- クロケット
- チョリソー
- エスカベージュ
- チキンウイング
- メディアノーチェサンドイッチ
- パイナップルとアボカドのサルサ
- ブラックビーンのスモーク(ディップ)
- フライドポテト

###### <レギュラーフリーフロー>

- アサヒ スーパードライ
- アサヒ 黒生ビール
- 白ワイン
- 赤ワイン
- ソフトドリンク  
(ジンジャエール、  
ウーロン茶など)

##### ・エキストラメニュー 各 500円 ★新メニュー

###### <フード>

- ガーリックシュリンプ
- キューバンスタイル ポークリブ
- イベリコハム
- テンダーロインステーキ など

###### <ドリンク>

- シャンパン
- プレミアムスピリッツ



プレミアムプラン



エキストラメニュー



テラスエリア

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

※食材や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。

#### 《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社ブラップジャパン 担当：桃井、蒲原、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. [grand\\_hyatt\\_tokyo@ml.prap.co.jp](mailto:grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp))

.....  
グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当：江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp)