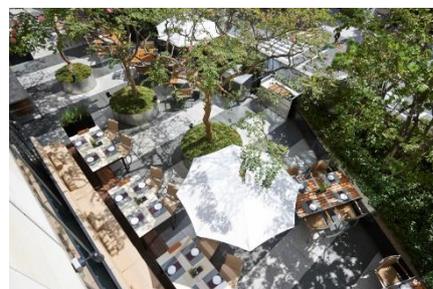


～ グランド ハイアット 東京 2020 Autumn ～

#ニューノーマル #3密回避 #感染防止 #ランチブッフェ #テラス席
全約30種類の中から好きな料理をお好きなだけ！
飛沫感染防止パネルやお客様のビニール手袋着用など、新形式で再始動
9月より「フレンチ キッチン」のランチブッフェが再開

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、新型コロナウイルス感染症の感染対策の一環として2月下旬よりオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」でのランチブッフェのご提供を一時的に休止しておりましたが、約半年ぶり、9月1日(火)より感染対策を講じた新しい形式のブッフェとして再開いたします。約30種類のホテルメイドのお料理の中から、お客様のお好きなものを自らが好きなだけ盛り付けられるという、ブッフェの醍醐味を再び、新しい形で安全に味わっていただけるようになります。暑さの和らいでくるこれからの季節、開放的なテラス席でのランチもおおすすめです。



■ 約30種のお料理をお好きなだけ！感染対策を講じた、安心安全の新しい形のランチブッフェが再開

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、新型コロナウイルス感染症の流行を受け、お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、2月下旬よりブッフェ形式でのお料理の提供を一時休止しておりました。感染対策として推奨されている、ソーシャルディスタンスの確保や3密回避、飛沫防止策など、現時点で取り得る策を徹底的に講じ、この度、9月1日(火)よりランチブッフェが再開いたします。ホテルのお食事の醍醐味ともいえるブッフェ。安心、安全な形で生まれ変わったランチタイムをゆっくりとお楽しみください。暑さの和らいでくるこれからの季節、緑あふれ、風が通り抜ける「フレンチ キッチン」の人気テラス席もおおすすめです。



提供期間： 2020年9月1日(火) ～

開始時間： 11:30 - 14:30(土・日・祝日 - 15:00)

メニュー名/料金(税・サービス料別)：

・フレンチ キッチン ランチブッフェ 平日¥4,100、土・日・祝日 グラスシャンパン付き ¥6,200～

対策一覧:

＜基本対策＞

- ・ホテル入館時、お客様の検温、手指消毒の実施
- ・レストランの席数を減らし、ソーシャルディスタンスを確保
- ・ご来店のお客様にはアルコール消毒パッドをご提供
- ・従業員の就業時検温、マスク着用
- ・ISO22000:2018 に基づく衛生管理

＜buffet＞

- ・buffet台でのお客様の手指消毒、マスク、ビニール手袋の着用をお願い
 - ・お料理にはスニーズガード(飛沫感染防止パネル)を設置
 - ・トングは15分おきに交換(お料理によってはスタッフがお席にてサーブ)
 - ・お客様同士のソーシャルディスタンス確保のため、buffet台の利用を一方通行化
- ※なお、朝食に関しましては引き続き、buffetでの提供を休止しております。



公式 WEB サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-lunch-buffet/>

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」 **03-4333-8781**(直通)

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。buffetスタイルのブレイクファストとランチに加え、週末にはランチのbuffetもご用意しております。個室「シェフズ テーブル」には専用のキッチンも備えて大切な記念日やビジネス パーティーに最適です。都会の中心に位置しながら、喧騒を離れてお楽しみいただける南仏をイメージしたテラス席も人気です。ウェディングや各種パーティーのご相談も承ります。



グランド ハイアット 東京の感染拡大防止策

グランド ハイアット 東京のレストランではお客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止策を講じております。

全てのお客様と従業員に対し、入館の都度体温測定を実施しています。また、館内各所に手指消毒剤を設置し、パブリックスペースの高頻度接触部分の消毒強化などに加え、レストランは、ソーシャルディスタンス確保の観点から席数を減らし、ペストリーブティックでは入店人数に制限を設けております。そして、ご来店のお客様にはアルコール(75%)消毒パッドをご提供しており、お食事の直前に手指の消毒ができるようにしております。メニューは消毒しやすいラミネート加工をしたものやQRコードでご覧いただけるよう変更。厨房もよりこまめに消毒し、従業員はマスクとグローブを着用、一定時間ごとに手洗いうがいを実施しているほか、カトラリーもナプキンにくるんでご用意するなど様々な対策を講じており、衛生対策からの指示により今後もアップデートしてまいります。

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。

※状況により内容は変更する場合がございます。ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。

※本リリース内の写真は全てイメージです。予めご了承ください。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社 TYO パブリック・リレーションズ 担当:宮城、齋藤、織田

TEL. 03-5413-4670 FAX. 03-5413-4671 MAIL. grand.hyatt.tokyo@tyopr.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、柴山、小山

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 MAIL. TYOGH-PR@hyatt.com