

～ グランド ハイアット 東京 2022 Autumn ～

ゾンビの血ソースのチキンや魔女のシチューはいかがですか？
テラスで楽しむスプーキー(不気味)で陽気なハロウィンディナー
ホラームービーをイメージしたカクテルや手土産に最適な可愛いスイーツも
陽気でカラフルなハロウィンが登場！2022年ハロウィンメニュー

- ◆オーク ドア： 今年ハロウィンはメキシコ風の華やかなハロウィンパーティー！心地のいい秋風が通り抜けるテラスで体験する、不気味でも絶品の本格メキシカン料理。ハロウィンの週末にはオーク ドア バーがパーティー会場に！ホラー映画をイメージしたカクテルなどユニークな特別メニューも登場。
- ◆フィオレンティーナ ペストリーブティック：ラグジュアリーなパンプキンショートケーキやおぼけのマカロン、骸骨クッキーなど、写真映え抜群で手土産にも最適なハロウィン スイーツコレクション。人気のモンブランも今年は2種類登場！



オーク ドア「フィエスタ デ ハロウィン」



オーク ドア バー「ハロウィン カクテル」



フィオレンティーナ ペストリーブティック「ハロウィン スイーツ」

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：ロス クーパー)は、ハロウィンを食で楽しむメニューやスイーツを10月より順次提供いたします。ステーキハウス「オーク ドア」では、今年はカラフルで明るく華やかなハロウィンのテラスメニューをご用意いたします。目玉に見立てたサルサのサラダや、鶏の脚がのぞく不気味な魔女のシチュー、ゾンビの血をイメージした真っ黒なソースがかかったチキンウィングなど、シェフの遊び心満点の少しスプーキー(不気味)でも絶品のメニューが揃います。「オーク ドア バー」ではホラー映画に着想を得たカクテル4種類が登場するほか、ハロウィンの週末にはハロウィンナイトを盛り上げる装飾を施した会場に変身します。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、今年も手土産にも喜ばれること間違いなしの、見た目のインパクトも抜群のスイーツをご用意いたします。今年は大人気のモンブランも2種類、そしておぼけやかぼちゃの形をしたマカロンや、チョコレートでつくるジャック オ ランタンにはパンプキンのほか今年はスケルトンが仲間入りするなど新作も豊富です。お子様から大人まで皆さまにさまざまな楽しみ方をご提供する特別メニューでハロウィンシーズンを賑やかに盛り上げます。

■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

秋風が通り抜けるテラスで、趣向を凝らした不気味だけど大満足の本格メキシカン料理を堪能

厳選した素材を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、秋風が心地よく通り抜ける 10 月は、テラス席限定のハロウィンメニューが登場いたします。今年のオーク ドアのハロウィンは、日本での「お盆」のような位置づけである、祖先の霊を迎え敬うメキシコのお祭り「死者の日」に着想を得て、カラフルで陽気なハロウィンをお届けいたします。細切りのパプリカをミミズの鉄板焼きに見立てた、ビーフをトルティーヤで巻いて食べるファヒータや、チリビーンズやトルティーヤチップスをサルサ&ワカモレで楽しむ目玉に見立てたサラダ、スパイスの効いたサルサソースで楽しむ魚介のセビーチェなど、本格メキシカン料理をハロウィン風に少しスプーキー(不気味)にアレンジしたお料理をご堪能いただけます。チキンをベースにし、ジャイアントコーンや緑のパプリカ、トマト、オレガノ、コリアンダーなどさまざまな食材を煮込んだ、鶏の脚が覗く不気味な「魔女のシチュー」は酸味のある食欲をそそる味です。この秋はぜひ華やかで楽しいオーク ドア流のハロウィンメニューをご堪能ください。



◆テラスプラン

メニュー名/価格(税込・サービス料 15%別):

・フィエスタ デ ハロウィン ★新メニュー

-フリーフロー付きプラン(1名様): 日~木曜日 10,450 円、金&土曜日 11,550 円

*シャンパンを含むプランへのアップグレード +5,500 円

- お食事のみ(1名様): 日~木曜日 6,820 円、金&土曜日 7,920 円



提供期間 : 2022 年 10 月 1 日(土) ~ 31 日(月)

提供時間 : 18:00 ~ 22:30 ※本プランの最終入店時間は 20:30

※お席のご利用は 2 時間、フリーフローは 90 分制

※悪天候時は店内席へご案内します



お食事

- ・ブラックアイピー(黒目豆)のサラダ
- ・シーフードカクテル
- ・「魔女のシチュー」ポソレ
- ・「ミミズの鉄板焼き」ビーフ ファヒータ
- ・ミニパンプキン チーズバーガー
- ・BBQ チキン「ゾンビの血」ソース
- ・「ゾンビの脳みそ」ポークタコス
- ・キノコとチーズのケソ フンディート(チーズフォンデュ)



フリーフロードリンク

- ・ウェルカムドリンク ※1 杯限定
- ・スパークリングワイン(アップグレードプランの場合はシャンパン)
- ・生ビール
- ・赤・白ワイン
- ・そのほかソフトドリンクなど各種

◆カクテル

メインダイニングに隣接する「オーク ドア バー」では、期間限定の大人のためのオリジナルカクテルを4種類ご用意いたします。ホラー映画にインスパイアを受けたハロウィン気分を盛り上げます。

提供期間：2022年10月11日(火)～31日(月)

提供時間：18:00～22:00

商品名 / 料金(税込・サービス料別)

・エスモキン 1,870円 ★新メニュー

ハロウィン定番のかぼちゃのペーストを使用したテキーラベースのカクテルです。かぼちゃの甘さにヘーゼルナッツとクリームを合わせ、絶妙な味わいをご堪能いただけます。仕上げに金箔を纏わせることで、スリークなタキシードをイメージしたドリンクです。



・サングレ ベルデ 880円 ★新メニュー

「緑の血」という名前のカクテルは、モンスターや妖怪などの血をイメージしてつくりました。ウォッカベースでリンゴジュースの甘味を感じるショットスタイルのカクテルです。試験管でご提供いたします。



・ラビオス 1,870円 ★新メニュー

真っ赤な唇をイメージしたカクテルは、バナナとラズベリーのフルーティーな味わいの中にアペロールの苦味が引き立つ、女性にも飲みやすく見た目もセクシーな一杯です。



・カスティージョ オスクロ 1,870円 ★新メニュー

「暗い城」と名付けられたカクテルは、デトックス効果も期待できる竹炭とシャンパンを使用した自家製シロップを上からかけ、暗闇に浮かび上がるお城をイメージしています。ラムとジンジャービアの爽やかな口当たりのカクテルです。



オーク ドア バーは5日間限定で特別なハロウィンバーに変身します！

インターナショナルな雰囲気の中、種類豊富なカクテルやワインをお楽しみいただける「オーク ドア バー」は、10月27日(木)～31日(月)の5日間、毎年人気のハロウィン特別仕様のバーに変身いたします。期間中はメキシコの秋の祭典「死者の日」に発想を得た、カラフルで派手なラテンチックにオーク ドア バーを装飾し、ハロウィンナイトを盛り上げます。上記のユニークな4種類のオリジナルカクテルを音楽とともに楽しむ、ここでしか体験できないハロウィンです。

提供期間：2022年10月27日(木)～31日(月)

提供時間：18:00～22:00



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

※営業時間など最新情報は公式 WEB サイトをご確認ください。



■ 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)

2種類のクリームが楽しめる贅沢なパリブレスト、モンブランも2種類&おぼけのマカロンやロリポップなど手土産やご自宅でのパーティーなどにも最適な、可愛らしいハロウィンスイーツコレクション

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちのペストリーチームによるワールドクラスのスイーツを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、プレミアム ショートケーキのパンプキンバージョン、国産のかぼちゃや紫芋を濃厚なクリームにしたモンブラン、見た目もキュートなマカロンやロリポップなどハロウィン気分が盛り上がるスイーツをご用意いたします。ご自宅でのハロウィンパーティーや手土産にもぴったりのラインナップです。

提供期間：2022年10月1日(土)～31日(月)

提供時間：9:00～22:00(ケーキ・タルトの販売は10:00～)

商品名 / 料金(税込)：

・グランド プレミアム ショートケーキ パンプキン 2,200円

上質な素材をつかったワンランク上のケーキ「グランド プレミアム ショートケーキ」のパンプキンバージョン。かぼちゃクリームをはじめ、最高級とも言われるタヒチ産バナラビーンズをつかったブリュレでつくる、優しいかぼちゃの味わいが口いっぱいに広がる特別なケーキです。



・パンプキン パリブレスト 750円 ★新作

かぼちゃのような見た目も可愛らしく、人気のパリブレストにパンプキンバージョンが登場。サクサクのシュー生地にかスタードクリーム、素材本来の甘みが楽しめるパンプキンクリームと、それにホワイトチョコレートを混ぜ合わせた濃厚なクリームを交互に絞り、シューで挟んだ一品です。交互に違うクリームのブロックを食べて味の違いをお楽しみください。



・モンテビアンコ パンプキン・ヴィオーラ 各750円 ★新作

チョコレートのコウモリがアクセントのハロウィン限定モンブラン、今年は形も新たに2種類登場です。サクサクのメレンゲでつくる土台の上にクリームを絞り、その上からそれぞれ、国産のかぼちゃと紫芋の濃厚なクリームを絞っています。食感も楽しめ、それぞれの素材の味を活かした、やさしい甘さが特徴のスイーツです。



・アントルメ パンプキン 4,800円(ホール12cm) ★新作

スパイダーのチョコレートに乗った、ホワイトチョコレートムース、パンプキンプリン、パンプキンパウダーの入ったクランブル、ビスキュイショコラ、パンプキンダイスが層になったハロウィン限定ケーキです。層ごとに違った食感が楽しめ、かぼちゃの自然な甘さが嬉しい一品です。



・ハロウィン マカロン (3個入り) 2,000円 ★新作

パンプキンマカロンにはホワイトチョコレートのガナッシュ、おぼけにはホテルオリジナルチョコレート「Grande H」のガナッシュ、「Boo!」と「クモの巣」はピスタチオのマカロンにピスタチオチョコレートのガナッシュを挟んだ3種類。それぞれ表情豊かでキュートな見た目のマカロンは、お子様へのギフトはもちろん季節の手土産としても最適です。(*小4枚セットのデザインはランダムです)



・ジャック オ ランタン(写真左:パンプキン、写真右:スケルトン) 4,000円 ★新作

チョコレートで作ったジャック オ ランタンの中に、おぼけやかぼちゃの形のチョコレートのほか、ドライフルーツやナッツをトッピングしたチョコレートを詰めた、外側だけでなく中



身でもワクワク楽しめる一品です。今年はインパクト抜群のスケルトンも登場いたします。

・ハロウィン ロリポップチョコレート 1,750 円

お子様にも大人気の一口サイズの可愛いらしいスティック付きチョコレート。ストロベリー、キャラメル、ミルクチョコレートの3種類の味をミイラやジャック オランタンに見立ててご用意いたします。



・ハロウィンクッキー 大1枚 1,500 円 / 小4枚セット 2,000 円

毎年大人気のハロウィンをモチーフにしたハンドメイドのアイシングクッキーが今年も登場。定番のジャック オランタンやコウモリ、おばけに黒猫や魔女の帽子など豊富なデザインをご用意してお待ちしております。（*小4枚セットのデザインはランダムです）



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

※営業時間など最新情報は公式 WEB サイトをご確認ください。



グランドハイアット東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

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。

※食材や産地、内容および料金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。

※写真はイメージで、実際と異なる場合があります。あらかじめご了承ください。

※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て営業しております。