

～ グランド ハイアット 東京 2023 Summer ～

都心のラグジュアリーなテラスで楽しむ南フランスのリゾート気分
スパークリングやカクテルのフリーフローを BBQ 料理とともに堪能
「プロヴァンス バーベキュー テラス」

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)では、毎年ご好評をいただいている開放的なテラスでバーベキュー料理をお楽しみいただける夏季限定プラン「プロヴァンス バーベキュー テラス」を、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、6月16日(金)～9月30日(土)の期間にご提供いたします。



都心にいながらも、まるで南フランスのリゾートで過ごすバカンス気分が楽しめる「フレンチ キッチン」のテラス席。この開放的なテラスでご提供する夏季限定のディナープランでは、コートダジュールやニースなど世界を魅了するリゾート地が名を連ねる「南フランス」の郷土料理をベースとした前菜やメインのバーベキュー料理を、スパークリングワインやシャンパンのフリーフローとともにお楽しみいただけます。

じっくりと火を入れて甘みを引き出した玉ねぎや、味のアクセントとなるアンチョビをフォカッチャにトッピングした、プロヴァンス地方の郷土料理「ピサラディエール」と、南フランスを代表するハーブのラベンダーが香るクリームチーズに新鮮な野菜をディップしてお召し上がりいただくアミューズとともにコースはスタートします。その後、ハーブの一種「アニス」が香る南フランスでは食前酒として欠かせないリキュール「パステイス」のゼリーをまとわせた生ハムメロンや、同じく南フランスで定番のアーティチョークをつかった料理「バリグール」とマリネしたオリーブのピンチョス、プロヴァンス地方では古くから親しまれているタイムやローズマリーなどが香る「エルブ・ド・プロヴァンス」と呼ばれるブレンドハーブをつかった料理など、5品の前菜をご用意いたします。爽やかなハーブが香り、思わずお酒もすすむ、南フランスの郷土料理をお楽しみください。メインディッシュは、コリアンダーやクミンなどのスパイスで下味をつけたビーフサーロイン、蜂蜜とレモンでマリネしたポーク、オリーブオイルとヨーグルトでマリネしたチキン、色とりどりの野菜を串に刺したバーベキュースタイルの「プロシェット」が登場いたします。3種類のお肉を1度にお召し上がりいただける大満足の内容です。

本プランは、お好みや用途に合わせてお選びいただけるよう、シャンパンまたはスパークリングワインと、ワインやカクテル、ビールをフリーフローでお楽しみいただけるプランに加え、お食事だけのプランをご用意。さらに、このプランをご注文いただいたお客さまだけがご利用いただける特別仕様のバーカウンターもテラスに登場し、バカンス気分を盛り上げます。

幻想的にライトアップされたオープンエアの空間で、都心にいることを忘れて南フランスのリゾートにいるような、特別な夜のひとときをお楽しみください。

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

・フレンチ キッチン「プロヴァンス バーベキュー テラス」

- シャンパンフリーフロー付きプラン(1名様)：12,430円
- レギュラーフリーフロー付きプラン(1名様)：10,230円
- お食事のみ(1名様)：6,930円

提供期間： 2023年6月16日(金)～9月30日(土)

提供時間： ディナー18:00～22:00 ※フリーフロー付きプランの最終入店は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

WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-summer-terrace-plan/>

アミューズ

- ・アンチョビのピザラディエール
- ・野菜スティック コルンバイザーのクランブル ラベンダーが香るクリームチーズディップ

前菜(プレートに盛り合わせてご提供)

- ・ベーコン ドライトマトとほうれん草のパウンドケーキ レモンローズマリークリーム
- ・ニース風タルティーヌ ルイユ
- ・アーティチョークとオリーブのマリネ
- ・生ハムメロン パスティスゼリー
- ・ビシソワーズ エルブ・ド・プロヴァンス風味のソッカ



メインディッシュ(プレートに盛り合わせてご提供)

- ・ブロシュット
 - ドライラブマリネビーフサーロイン
 - ベーコンで巻いたはちみつ檸檬マリネポーク
 - オリーブオイルとヨーグルトマリネのチキン
- ・レモン フレッシュトマトソース タブナードクルトン
- ・海老 白身魚 コーン パニス



フリーフロードリンク

- ・スパークリングワインまたはシャンパン(モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル)
- ・ロゼワイン
- ・赤・白ワイン
- ・スタンダードカクテル(ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジ など)
- ・ビール、ソフトドリンク各種

※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。

店舗情報： オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」

〒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

03-4333-8781(直通)

