

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～

パパイアの器に特製濃厚マンゴーかき氷や杏仁豆腐、最高級ツバメの巣をトッピング！
大胆に半分にカットしたマスクメロンと獺祭スパークリングのマリアージュを楽しむかき氷も
夏のフルーツを楽しむ「ラグジュアリーな大人のかき氷」

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 ケーパー)では、“ラグジュアリーな大人のかき氷”をテーマに、旬のフルーツをふんだんに使用した目でも舌でも楽しめるかき氷を、7月1日(土)より順次ご用意いたします。



グランド ハイアット 東京では、夏に旬を迎えるフルーツをふんだんにつけた見た目も華やかでラグジュアリーな2種類のかき氷が登場いたします。中国料理「チャイナルーム」の「マンゴーココナッツ団子とマンゴーかき氷のパパイア器仕立て」は、柔らかく熟した甘いパパイアを器にした濃厚なマンゴーのかき氷です。杏仁豆腐やココナッツ団子などチャイナルームで定番スイーツをはじめ、フレッシュマンゴー、そして美容にも良いと言われる最高級のツバメの巣などをトッピングし、さまざまな味わいをお楽しみいただける贅沢な一品です。

大胆にマスクメロン半分をそのまま器にした日本料理「旬房」の「夏の獺祭 メロンかき氷」は、メロンを余すことなくご堪能いただけます。昔ながらのシャリシャリ感がたまらないかき氷とジューシーなメロンの果肉を層にし、大胆にも半分にカットしたメロンを器に見立てて盛りつけ、最後にメロンの果汁をかけて仕上げます。また、海外でも人気の高い日本酒、獺祭のスパークリングを贅沢にも一合ボトル1本を合わせてご用意し、獺祭のスパークリングを氷の上にかけてマリアージュをお楽しみいただけるよう工夫しました。

日本の暑い夏に欠かせないかき氷。ワンランク上の大人のかき氷を、ラグジュアリーホテルの上質な空間で心ゆくまでご堪能ください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

今年の夏季限定かき氷は、チャイナルームで定番のさまざまなデザートが1皿でお楽しみいただけるのが特徴です。半分にカットした濃厚な味わいのパパイヤを器にし、なめらかな口どけが人気の杏仁豆腐をたっぷり入れ、濃厚な特製マンゴーかき氷、そしてフレッシュマンゴーをのせます。また、中国料理のデザートらしく、フレッシュマンゴーの上には、強い紫外線が降り注ぐ夏でも嬉しい美容効果が期待できるツバメの巣をトッピング。パパイヤの横には、マンゴーのピューレを練り込んだ生地で優しい甘さのカスタード餡を包み、ココナッツでコクを出したココナッツ団子を添えています。ソースには、タピオカをたっぷり入れたすべての食材と相性抜群のココナッツミルクをご用意し、味や食感を変えながらお召し上がりいただけるようこだわりました。

提供期間：7月3日(月)～8月31日(木)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

ディナー18:00～21:00

商品名/価格(税込・サービス料15%別)：

・マンゴーココナッツ団子とマンゴーかき氷のパパイヤ器仕立て/3,850円

※食後のデザートとしてご注文いただけます。



店舗情報：中国料理「チャイナルーム」

〒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

TEL: 03-4333-8785(直通)



■ 旬房 (6階 日本料理)

今年登場する新作「夏の獺祭 メロンかき氷」は、半分にカットした甘くみずみずしいマスクメロンを器にした、この時期にしか味わえない贅沢かき氷です。器となるメロンの上には、昔ながらのシャリシャリとしたかき氷とメロンの果肉を層にして乗せ、最後に果汁をかけた、メロンを余すことなくお楽しみいただける一品です。また味を変えて二度お楽しみいただけるよう、獺祭スパークリングを一合ボトル(180ml)1本をご用意。獺祭のフルーティーな香りとシュワシュワと弾けるきめ細かい泡がメロンと溶け合う、新たな味わいをご堪能いただけます。

提供期間：7月1日(土)～8月31日(木)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

ディナー18:00～21:00

商品名/価格(税込・サービス料15%別)：

・夏の獺祭 メロンかき氷/10,000円

※食後のデザートとしてご注文いただけます。



店舗情報：日本料理「旬房」

〒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

TEL: 03-4333-8786(直通)

