

～ グランド ハイアット 東京 2025 Spring ～

## 春風が心地よいテラスでも楽しめるスプリングメニュー

春の宝石“ホワイトアスパラガス”を添えたグリルビーフや桜鯛のポワレなど 5 種から選べるメインと目にも華やかな 16 種の前菜と春のデザートも堪能するセミブッフェディナーが新登場

- ◆フレンチ キッチン : 前菜とデザートはbuffetテーブルからお好きにだけ。メインは 5 種から選べるセミブッフェディナーが新登場
- ◆フィオレンティーナ: イタリアの春を象徴する食材アスパラガスや桜海老をふんだんに取り入れたメニューを展開
- ◆チャイナルーム : 春野菜や山菜など日本の春の食材を中国料理に巧みに取り入れた 7 品をアラカルトをご用意

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:マイケル ゴールデン)では、桜鯛や桜海老などの魚介や春野菜をふんだんに使用したスプリングメニューの提供を、2025 年 3 月 1 日(土)より順次開始いたします。



セミブッフェディナー メインイメージ(フレンチ キッチン)

(上)ピッツァビアンコ(フィオレンティーナ)  
(下)テラスイメージ(フィオレンティーナ)

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、5 種類から選べるメインと、buffeスタイルで前菜とデザートがお楽しみいただけるセミブッフェディナーをご用意いたします。メインは、ヨーロッパで春の宝石とも呼ばれているホワイトアスパラガスを添えたグリルビーフやタルト、アサリの旨味がスープに溶けだした桜鯛のポワレなどの中からお好みのものをお選びいただけます。お料理のみのプランのほかシャンパンフリーフロー付きプランもご用意いたしますので、春風が心地よい季節にはシャンパンを片手に開放的なテラスでお過ごしいただけます。

イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、旬の桜海老や、アスパラガスなどの春野菜をふんだんに使用する 4 品が新登場。桜海老と貝の旨味が溶け出したオイルソースをたっぷり絡めて仕上げるパスタや、桜海老とグリーンアスパラ、モッツァレラチーズのバランスが絶妙な自家製ピザ、濃厚な魚介出汁のスープに“春告魚”とも呼ばれるメバルや春野菜をあわせたアクアパッツァなど、イタリアの春を感じるメニューのかずかずをご堪能いただけます。暖かな日にはテラス席でけやき並木を眺めながらお過ごしいただくのもおすすめです。

中国料理「チャイナルーム」では、中国料理に日本の春の食材を巧みに取り入れた 7 品をご用意いたします。チャイナルームオリジナルの桜海老醬(ジャン)のkokと風味が広がる桜鯛の蒸し料理をはじめ、いちごを加えたフルーティーなソースで仕上げる豚ロースの黒酢炒め、春キャベツやタケノコなどを取り入れた上海式焼きそばなど、オリジナリティあふれる料理がそろいます。

それぞれのシェフが各国の春に想いを馳せ、日本の旬の食材も織り交ぜながらつくり上げたバラエティ豊かなメニューをお楽しみください。

## ■ フレンチ キッチン(2階 オールデイ ダイニング)

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、5種類から選べるメインと、ブッフェスタイルで前菜とデザートをお楽しみいただけるセミブッフェディナーが登場いたします。ヨーロッパで春の宝石とも呼ばれているホワイトアスパラガスを添えたグリルビーフやタルト、旬のアサリの旨味がスープに溶けだした桜鯛のポワレなど、春の食材をふんだんに使用するメインディッシュ5品をご用意。ブッフェテーブルには、やさしい甘さが広がる新玉ねぎと風味豊かな桜海老のキッシュや、カラフルな春野菜が華やかな前菜、さらにミモザの花をイメージしたバニラムースや、エルダーフラワーが香るショートケーキなどの目でも舌でも春を感じるスイーツが並びます。お料理のみのプランのほか、シャンパンフリーフロー付きプランもご用意いたしますので、春風が心地よい季節にはシャンパンを片手に開放的なテラスでお過ごしいただけます。

提供期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

提供時間：18:00～21:30(最終入店20:00)

公式 Web サイト:

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

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

スプリング セミブッフェ ディナー

お食事のみ 7,480円

スパークリングワイン含む1ドリンク付 8,608円

スパークリングワインフリーフロー付プラン 11,330円

シャンパンフリーフロー付プラン 14,080円

### ◆ブッフェ形式

#### コールドディッシュ

- ・チキンとえびのバロティーヌ オーロラソース
- ・クスクスサラダ ほうれん草 アボカド サラダセロリ
- ・キッシュ 新玉ねぎと桜海老 ベーコン
- ・パテドカンパーニュ デイジョンマスタード キャロットラペ オレンジ
- ・白身魚のエスカベッシュ
- ・サーモンリエット
- ・ニース風サラダ エシヤロットドレッシング
- ・春野菜のクリュディテ グリンピースとクリームチーズのディップ
- ・チーズ(コンテ、カマンベール コンディメント)
- ・自家製ピクルス

#### デザート

- ・エルダーフラワー ストロベリーショートケーキ
- ・ミモザ バニラムース
- ・チェリータルト
- ・バナナチョコレート ケーキ
- ・ローズ ラズベリームース
- ・ココナッツブラマンジェ ハチミツ レモンゼリー

### ◆テーブルサービス

#### スープ

- ・春野菜のフランス農夫風スープ バジルソース

#### メインディッシュ(5種類より好きな1品をお選びいただけます)

- ・春キャベツのシューファルシ トマトソース ベーコングリル
- ・赤ワインマリネのビーフフランクのグリル メートルドテルバター ホワイトアスパラガスのロースト 春野菜サラダ
- ・桜鯛のポワレ 海老とアサリ 白ワインソース プチポワ・フランセーズ
- ・サステナブルサーモンのコンフィ ベアルネーズソース ホワイトアスパラとアンディーブのロースト
- ・ホワイトアスパラガスのタルト仕立て ラヴィゴットソース マッシュルームのソテー クリームチーズ ミックスハーブサラダ

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)



## ■ フィオレンティーナ(1階 イタリアン カフェ)

オーセンティックかつ旬の素材を生かしたモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、旬の桜海老や、ヨーロッパで春の訪れを告げる食材として親しまれるアスパラガスなどで作る 4 品の限定メニューが登場いたします。桜海老と貝の旨味が溶け出したオイルソースをたっぷり絡めて仕上げるパスタや、桜海老とグリーンアスパラ、モッツアレラチーズのバランスが絶妙な自家製ピザ、濃厚な魚介出汁のスープに“春告魚”とも呼ばれるメバルや春野菜をあわせたアクアパッツァなど、イタリアの春を感じるメニューのかずかずを心ゆくまでご堪能ください。暖かな日にはテラス席でけやき並木を眺めながらお過ごしいただくのもおすすめです。

提供期間：2025年3月1日(土)～5月31日(土)

提供時間：ランチ 11:00～14:30(土・日・祝日～15:00) / デイナー 18:00～21:00

公式 Web サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-spring-menu/>

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

- ・グリーンアスパラガスとホワイトアスパラガス ポーチドエッグ トリュフ ミラノ風 3,300円 ★新作
- ・桜海老とグリーンアスパラガス 春野菜の自家製ガルガネッリ 3,410円 ★新作
- ・桜海老とグリーンアスパラガス モッツアレラチーズのピッツァビアンコ 3,410円 ★新作
- ・メバル アサリ ホワイトアスパラガス 春野菜のアクアパッツァ 3,850円 ★新作

店舗情報：イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」

〒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

03-4333-8780 (直通)



## ■ チャイナルーム(6階 中国料理)

中国各地の代表的な料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、中国料理に日本の春の食材を巧みに取り入れた7品をご用意いたします。桜海老や海老ソース、ニンニクなどの旨味を閉じ込めたチャイナルームオリジナルの香味調味料、桜海老醬(ジャン)の豊かなコクと風味が広がる桜鯛の蒸し料理をはじめ、いちごを加えたフルーティーなソースで仕上げる豚ロースの黒酢炒め、キャベツやタケノコなどの春野菜を取り入れた上海式焼きそばなど、オリジナリティあふれるお料理がそろいます。

提供期間：2025年4月1日(火)～6月30日(月)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝日～15:00) / デイナー 17:30～20:30

公式 Web サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-spring-menu/> ※2月中旬公開

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

- ・アサリとセリのつゆそば 3,080円 ★新作
- ・桜鯛の桜海老醬蒸し(50g) 3,080円 ★新作
- ・桜海老と春野菜の上海式焼きそば 3,080円 ★新作
- ・しらす高菜 サクサクしらすのせ炒飯 3,080円 ★新作
- ・ホテルイカのチャイニーズフリット(8個) 4,180円 ★新作
- ・春キャベツの回鍋肉 4,840円 ★新作
- ・国産豚ロースの上海鎮江黒酢いちご入りソース炒め(4本) 4,840円 ★新作



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)



## グランド ハイアット 東京とは

ダイナミックなライフスタイル デスティネーションホテルとして、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「六本木ヒルズ」に位置します。2003年の開業以来、一流のホスピタリティーを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」にて2024年までの8年連続で4つ星を獲得し、米国の権威ある旅行誌「トラベル+レジャー」では、2018年より7年連続で東京のベストホテルの1つに選出されるなど、数々の高い評価を得ています。ゲストルームは、厳選された天然素材をつかい、コンテンポラリーなデザインながらも温もりあふれるレジデンスのような雰囲気のある全387室をご用意し、都内で唯一のプライベートプールを備えたプレジデンシャルスイートをはじめとする28室のスイートを有します。館内には独創的な10のレストラン&バーのほか、最新の機器を導入した2,800㎡の宴会施設、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&フィットネスなどを設け、豊富なオプションを提案します。ドラマティックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織りなす空間では、卓越したサービスだけでなく細部にこだわったさまざまな体験を提供し、お客様が過ごすひとときを色鮮やかに演出しています。グランド ハイアット 東京の最新情報は [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp) をご覧ください。

## グランド ハイアットについて

世界中で展開されているグランド ハイアット ホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランド ハイアット ホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリーなスパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、[grandhyatt.com](http://grandhyatt.com) をご覧ください。Facebook、Instagram で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金に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。

※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。