

～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～

ストロベリーデザートや前菜と選べるメインを堪能するナイトビュッフェ、いちごを練り込んだラビオリなどいちごを全メニューに使用したイタリアンコースが新登場 ラグジュアリーホテルのウィンター ストロベリーナイト

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(総支配人:マイケル ゴールデン)では、選べるメイン料理に加え、ストロベリースイーツと前菜計 28 種類をビュッフェスタイルでご堪能いただけるセミビュッフェディナーと、前菜からデザートまですべてに旬のいちごをふんだんに使用した特別コースを、2026 年 1 月 5 日(月)より順次ご提供いたします。



フレンチ キッチン「ウィンター ストロベリー セミビュッフェディナー」



フィオレンティーナ「ストロベリー イタリアンコース」

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、選べるメイン料理に加え、前菜とスイーツをビュッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけるディナープランを季節ごとにご用意しています。今冬は、冬野菜のローストやサラダ、低温でゆっくり調理した鶏胸肉にゆずドレッシングを添えた一皿などの前菜をはじめ、自家製スモークサーモン、ムール貝、えびのマリネなどを盛り付けたシーフードプラッター、さらに、旬のいちごの魅力を詰め込んだスイーツの全 28 種類がビュッフェステーションに並びます。メインでは、サーロインのローストビーフのほか、魚介の旨味が溶け出したスープ仕立ての魚料理、一足先に春の訪れを感じられる鱈のポワレやアスパラガスのグリルなど、6 品の中から、お好みのものを 1 品お選びいただけます。デザートには、甘味と酸味のバランスに優れ、みずみずしさが特徴のブランドいちご「女峰」を贅沢に使用するショートケーキをはじめ、時期ごとに一番良い状態のいちごをふんだんに盛り付けるタルト、ホワイトチョコレートのやさしい甘みといちごの爽やかな酸味が調和するムースなど、6 種類のスイーツを心ゆくまでご堪能いただけます。

イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、前菜、パスタ、メイン、ドルチェのすべてにいちごを使用したディナーコースが初登場いたします。いちごの甘みを引き立てたストロベリーヴィネグレットソースを合わせる彩り豊かなサラダからはじまり、いちごとピーズを練りこんだラビオリ、いちごのキャラメリゼを添えた国産牛サーロインのタリアータ、なめらかなリコッタチーズムースと香ばしいピスタチオアイスクリーム、甘酸っぱいストロベリースープで織りなすドルチェの 4 品をご用意いたします。

いちごの魅力を詰め込んだコースは、フィオレンティーナの店内からご覧いただける「六本木けやき坂通り」のイルミネーションの幻想的な輝きを眺めながらのロマンティックなバレンタインディナーにも最適です。

フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

ストロベリーデザートと前菜計 28 種類をビュッフェスタイルでお好きなだけ！自家製ローストビーフを含むメインも 6 種類から選べるセミビュッフェ ディナー

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、選べるメイン料理に加え、前菜とスイーツをビュッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけるディナープラン「ウインター ストロベリー セミビュッフェディナー」をご提供いたします。ビュッフェステーションには、冬野菜のローストや、低温でゆっくり調理した鶏胸肉にゆずドレッシングを添えた一皿、生ハムとビーツをグレープフルーツで爽やかにまとめたサラダなど、季節感と食材の味わいを楽しめる前菜をご用意。さらに、自家製スモークサーモンやえびのマリネ、ムール貝、エスカベッシュなどを盛り合わせたシーフードプラッター、そして旬のいちごの魅力を詰め込んだスイーツなどが華やかに並び、全 28 種の豊富なラインナップをお楽しみいただけます。

メインでは、サーロインのローストビーフのほか、魚介の旨味が溶け出したスープ仕立ての魚料理、一足先に春の訪れを感じられる鱈のポワレやアスパラガスのグリルなど 6 品の中から、お好みのものを 1 品お選びいただけます。なかでも、国産牛をタイムやローズマリー、ニンニクなどで一晚漬け込んでからロティサリーマシでじっくり焼き上げるローストビーフは、フレンチ キッチンを代表する一品です。デザートには、甘味と酸味のバランスに優れたブランドいちご「女峰」を贅沢に使用するショートケーキをはじめ、時期ごとに一番良い状態のいちごをふんだんに盛り付けるタルト、ホワイトチョコレートのやさしい甘みといちごの爽やかな酸味が調和するムースなど、冬ならではの多彩なストロベリースイーツ 6 種類を心ゆくまでご堪能ください。

提供期間：2026 年 1 月 5 日(月) ～ 2 月 28 日(土)

提供時間：18:00 ～ 21:30

公式 WEB サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/semi-buffet/#strawberry>

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)

・ウインター ストロベリー セミビュッフェディナー

- シャンパンフリーフロー付きプラン：14,080 円
- ワンドリンク付き：11,300 円
- お食事のみ：7,480 円

◆ビュッフェ形式

・アペタイザー

- ・ 冬野菜のロースト ひよこ豆のピューレ
- ・ 鶏胸肉の低温調理 ゆずドレッシング かぶのソテー
- ・ さつまいもとかぼちゃのサラダ くるみとレーズンブレッドクルトン
- ・ 生ハムとビーツのサラダ仕立て グレープフルーツ
- ・ ほうれん草とベーコンのキッシュ
- ・ パテドカンパーニュ デイジョンマスタード

・シーフード ステーション

- ・ スモークサーモン
- ・ えびのマリネ
- ・ サーモンリエット ハーブバタークルトン
- ・ ムール貝
- ・ エスカベッシュ



・サラダ ライブステーション

- ・ グリーンサラダ
- ・ カラフルトマト
- ・ ハーブクルトン
- ・ ミックスビーンズ
- ・ アボカド
- ・ 赤キャベツ
- ・ ナッツ、シードコンディメント
- ・ フレンチドレッシング
- ・ エシャロットドレッシング



・チーズ

- ・ カマンベール
- ・ ゴーダ

・デザート

- ・ 女峰ストロベリーショートケーキ
- ・ ストロベリータルト
- ・ クリームアンジュ フレッシュストロベリー
- ・ ストロベリアルリジュース
- ・ ストロベリーホワイトチョコレートムース
- ・ クリームブリュレ



・スープ

- ・ 冬野菜と白いんげんのガルビュール スープ

・メイン(6種類より好きな1品をお選びいただけます)

- ・ オーストラリア産サーロインのローストビーフ
ビーフジュ ドフィノワーズグラタン 季節の野菜
- ・ チキンときのこのフリカッセ バターライス
- ・ 魚介のナージュ(白身魚、えび、いか、ムール貝、クリームスープ)
- ・ 鰯のポワレ ハーブバターソース ポテトピューレ 菜の花のフリット
- ・ アスパラガスのグリル 平飼い卵の目玉焼き
二度焼きポレンタのスフレ 焦がしバターソース
- ・ 国産牛のローストビーフ 赤ワインソース ドフィノワーズグラタン
季節野菜(+1,980 円)



◆冷菜から肉料理、魚料理など約 30 種を心ゆくまでご堪能いただけるランチビュッフェのデザートにも多彩なストロベリースイーツが登場

オープンキッチンからつくり立ての料理をご提供するランチビュッフェでも冬の味覚を活かした料理とともに、旬のいちごを贅沢にあしらうショートケーキやタルト、パリブレストなどのスイーツのかずかずをお楽しみいただけます。

提供期間: 2026年1月5日(月) ~ 2月28日(土)

提供時間: 11:30~14:30(土・日・祝 ~ 15:00)

公式Webサイト:

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

メニュー名/価格(税込・サービス料 15%別):

・ウィンター ストロベリー ランチビュッフェ

平日 5,500円

土・日・祝 グラスシャンパン1杯付き 8,580円/フリーフロー付 11,880円



店舗情報:「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、前菜からパスタ、メイン、ドルチェまですべてに旬のいちごをふんだんに使用した特別ディナーコースをご用意いたします。コースは、いちごのやさしい甘みを引き立てたストロベリーヴィネグレットソースを、フレッシュいちごと色とりどりの野菜、ブッラータチーズと合わせるサラダからスタート。パスタには、いちごとビーツを練り込んだ鮮やかな赤色の生地、天使の海老を包み込む自家製のラビオリをご用意。芳醇でコク深いアメリカヌソースとともにお楽しみいただけます。メインディッシュには、イタリア トスカーナ地方発祥の薄切りのステーキ「タリアータ」をいちごの酸味を活かした特製ソースを添えてご提供いたします。絶妙な火入れで国産牛サーロインのやわらかな食感と上質な旨味を引き出すシェフ自慢の逸品です。ドルチェには、なめらかなリコッタチーズムースと香ばしいピスタチオアイスクリーム、甘酸っぱいストロベリースープで織りなす一皿をお楽しみください。

フィオレンティーナの店内からは、2026年2月22日(日)まで「六本木けやき坂通り」のイルミネーションをご覧ください。いちごの魅力を詰め込んだコースは、イルミネーションの幻想的な輝きを眺めながらのロマンティックなバレンタインディナーにも最適です。

提供期間：2026年1月9日(金)～2月28日(土)

提供時間：ディナー 17:30～21:00

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina/strawberry-course/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

ストロベリー イタリアンコース 9,900 円

・前菜

いちごと彩り野菜のインサラータ ブッラータチーズ ストロベリーヴィネグレット

・パスタ

いちごとビーツを練りこんだラビオリ 天使の海老 アメリカヌソース

・メイン

国産牛サーロインのタリアータ パルミジャーノレッジャーノ いちごのキャラメリゼ

・ドルチェ

リコッタチーズムースとピスタチオアイスクリーム ストロベリースープ



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)



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 2025 年までの 9 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 m²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。ドラマチ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は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 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 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。

※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。