

～ グランド ハイアット 東京 2026 Spring ～

ホワイトアスパラガスを添えたローストビーフなど 6 種から選べるメインと
約 20 種の春食材の前菜&チェリー、ピスタチオ、抹茶をつかったスイーツも堪能
テラス席やシャンパンフリーフロー付プランも選べる春のセミビュッフェ
桜海老、しらすの新作ピッツァなど春のイタリアンメニューも登場

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、前菜とスイーツ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、グリーンアスパラガスなどの春食材をふんだんに使用した春のイタリアンメニューを、2026年3月1日(日)より順次ご提供いたします。



フレンチ キッチン「プランタン セミビュッフェディナー」



フィレンティーナ 春のイタリアンメニュー

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。今春は、タケノコのキッシュやカツオの炙りを爽やかな酸味のラビゴットソースと合わせたサラダなど、フランスの伝統料理と日本の春食材が織りなす華やかなメニューが登場。さらに、旬のチェリーや新緑を思わせる抹茶、ピスタチオをつかったスイーツも並び、ビュッフェステーションには約 20 種前菜とスイーツがそろいます。メイン料理では、ヨーロッパで“春の宝石”とも呼ばれるホワイトアスパラガスを添えた 6 種より 1 品をお選びいただけます。上品でやさしい甘みとやわらかな食感が魅力の国産ホワイトアスパラガスを、多彩なフレンチの技法で調理。ジューシーなローストビーフには、軽やかな衣でふんわりと揚げるベニエ(フレンチ風フリット)を、真鯛のポワレにはじっくり加熱することで甘みを引き出すフランセーズ(蒸し煮)を添えます。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。春風が心地よい季節には、開放的なテラスでシャンパンを片手に、フランスと日本の春が調和するような味わいをご堪能いただけます。

また、イタリアン カフェ「フィレンティーナ」では、イタリアの春を象徴する食材であるグリーンアスパラガスを中心に据えた春限定メニューをアラカルトでご提供いたします。春に旬を迎える桜海老やしらすを贅沢にトッピングした新作ピッツァをはじめ、春の訪れを祝う料理としてイタリアで親しまれているリゾット「リージ エ ビージ」など、旬の恵みを存分に活かしたラインナップがそろいます。イタリアの春を感じるひとときを、新緑が芽吹くけやき並木に面したテラス席でもお楽しみください。

フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

約20種の前菜とスイーツはビュッフェスタイルでお好きなだけ！“春の宝石”ホワイトアスパラガスを添えたローストビーフなどのメイン6種から1品選べるセミビュッフェ デイナー

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春限定のディナープラン「プランタン 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、タケノコのキッシュや、しらすをふんだんにあしらった南仏発祥のピザ「ピサラディエール」、カツオの炙りを爽やかな酸味のラビゴットソースと合わせたサラダなど、フランス伝統料理と日本の春食材が織りなす華やかな前菜が登場。さらに、自家製スモークサーモンやあさりとムール貝のマリニエールなどのシーフードメニュー、そして旬のチェリーや新緑を思わせる抹茶とピスタチオを使用したスイーツなど、約20種のバラエティ豊かなメニューが並びます。

メインでは、ヨーロッパで“春の宝石”とも呼ばれるホワイトアスパラガスを添える6種の中から1品をお選びいただけます。ヨーロッパ産に比べ、上品でやさしい甘みとやわらかな食感が魅力の国産ホワイトアスパラガスを、様々なフレンチの調理法をご用意。フレンチ キッチンでご好評をいただいているジューシーなローストビーフには、軽やかな衣でふんわりと揚げるベニエ(フレンチ風フリット)を、真鯛のポワレにはじっくり加熱することで甘みを引き出すフランセーズ(蒸し煮)を添えます。ホワイトアスパラガスのみずみずしく繊細な味わいを堪能されたい方には、タルト仕立てがおすすめです。

フランスと日本の春が調和するような華やぎあふれるメニューの数々を、春のテラス席でもお楽しみください。

提供期間：2026年4月1日(水)～6月30日(火)

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/#printemps>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・プランタン 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

- ・しらすとポロねぎのピサラディエール
- ・タケノコ、ほうれん草、ベーコンのキッシュ
- ・カツオの炙りサラダ ラビゴットソース
- ・チキンの低温調理とアボカドのサラダ キャロットドレッシング
- ・真鯛のブランダードと桜エビのリエット タブナードクルトン
- ・スモークサーモン コンディメント
- ・あさりとムール貝のマリニエール
- ・ローストポークサラダ キウイドレッシング
- ・パテドカンパーニュ
- ・ディジョンマスタード／ジャム／ピクルス

・スープ

- ・じゃがいもとポロねぎのクリームスープ



デザート

- ・チェリータルト
- ・ピスタチオ チェリー パリブレスト
- ・ピスタチオ チェリー ムース
- ・抹茶クレームブリュレ
- ・ストロベリーショートケーキ
- ・アイスクリーム ステーション

(※アイスクリーム 1 種とシャーベット 1 種を日替わりでご用意いたします)



メイン(6種類よりお好きな1品をお選びいただけます)

- ・ホワイトアスパラガスのタルト仕立て
クリームチーズ キノコのソテー ハーブサラダ
- ・真鯛のポワレ
ホワイトアスパラガスと春キャベツのフランセーズ ポテトコンフィ
- ・海老と魚のムースの春巻き
桜海老のベアルネーズソース ホワイトアスパラガスとじゃがいものグリル
- ・ポークコンフィの香草パン粉焼き
プルーンソース ホワイトアスパラガスとさつまいものスチーム
- ・オーストラリア産牛ローストビーフ
メートルドテルバター ホワイトアスパラガスのベニエ ポテトピューレ
- ・国産牛ローストビーフ
わさびソース ホワイトアスパラガスのベニエ ポテトピューレ
(+1,980 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、イタリアの春を象徴する食材であるグリーンアスパラガスを中心に据えた、春限定メニューをアラカルトでご用意いたします。甘みと旨味がのった旬の桜海老をペコリーノロマーノ、モッツアレラチーズとともに焼き上げる春らしいピッツァと、やわらかく甘みが強い春のしらすを贅沢にトッピングするナポリ風ピッツァが新登場。さらに、自家製サルシッチャの旨味と春野菜の自然な甘みが溶け出したソースに絡めてお楽しみいただくパスタや、春の訪れを祝う料理としてイタリアで親しまれている、新鮮なグリーンピースのやさしい甘みが広がるリゾット「リージ エ ビージ」、グリーンアスパラガスのやさしい甘みと特有の爽やかな香りを生かした前菜など、フィオレンティーナで毎春ご好評をいただいているメニューがそろいます。

暖かい日には、「六本木けやき坂通り」に面したテラス席でも、新緑が芽吹くけやき並木を眺めながらイタリアの春を感じるひとときをお過ごしいただけます。

提供期間：2026年3月1日(日)～4月30日(木)

提供時間：ランチ 11:00～14:30(土日祝～15:00)／ディナー 17:30～21:00

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)：

桜海老 グリーンアスパラガス 春野菜のピッツァ ビアンコ / 3,520 円 ★新作

生クリーム、ペコリーノロマーノ、モッツアレラチーズとともに、甘みと旨味がのった旬の桜海老とグリーンアスパラガスをトッピングし焼き上げます。桜海老の華やかな桜色と、アスパラガスの鮮やかなグリーンの色彩が春らしい一品です。



釜揚げしらす グリーンアスパラガス 春野菜のピッツァ チチニエツリ / 3,410 円 ★新作

「チチニエツリ」はイタリア語で「小魚」を意味し、しらすをたっぷりとしらうナポリ風のピッツァです。ガーリック、ケッパー、オレガノ、バジルなどハーブが豊かに香るトマトソース、やわらかく甘みが強い春のしらす、みずみずしいグリーンアスパラガスの絶妙なバランスをご堪能いただけます。



オレキエッテ 自家製サルシッチャ グリーンアスパラガスと春野菜 / 3,080 円

もちもちとした食感が特徴の南イタリアを代表するショートパスタ「オレキエッテ」に、ハーブとスパイスが香る自家製サルシッチャ、グリーンアスパラガス、春野菜を合わせます。サルシッチャの旨味と春野菜の自然な甘みが溶け出したソースに絡めてお楽しみください。



リージ エ ビージ グリーンアスパラガス 春野菜 パンチェッタ 生ハム / 3,300 円

イタリアで春の訪れを祝う料理として親しまれているグリーンピースのリゾットです。パンチェッタの旨味とグリーンピースの甘みを閉じ込めたリゾットに、グリーンアスパラガスと春野菜、生ハムをトッピングし華やかに仕上げます。



グリーンアスパラガス 春野菜 ポーチドエッグ トリュフ ミラノ風 / 3,520 円

グリーンアスパラガスのやさしい甘みと特有の爽やかな香りを生かした、フィオレンティーナで毎春ご好評をいただいている一皿です。アスパラガスのシャキシヤキの食感が残るように軽くソテーした後、オーブンで火入れし旨味を閉じ込めます。ポーチドエッグやトリュフとあわせてお楽しみください。



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 2026 年までの 10 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。