

～ グランド ハイアット 東京 2026 Summer ～

## 南仏発祥 リゾート感あふれるサマーホワイトナイト 『Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～』

### 六本木のテラスでシャンパーニュを楽しむ、6日間限定のオールホワイト イベント開催

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)は、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、“オールホワイト”をドレスコードとしたセレブリティ サマーナイトイベント「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」を、2026年7月4日(土)から9月12日(土)までの期間中、6日間限定で開催いたします。



「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」は、世界屈指の高級リゾート地である南フランス・コートダジュールのサントロペで誕生したといわれる“オールホワイト”をドレスコードとした夏のナイトイベントです。白をまとったゲストたちが集う華やかな空間で、美食やシャンパーニュ、音楽とともに非日常の夜を楽しむ、ヨーロッパの上質な夏の集いを象徴するイベントとして知られています。

「フレンチ キッチン」では、夜風が心地よく吹き抜ける開放的なテラスと店内を、ホワイトのライティングや装飾で彩り、都会の中心にいなながらリゾートのような高揚感を味わえる空間をご用意いたします。プレステージ・シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」をパートナーに迎え、フローラルなアロマが広がるシャンパーニュのフリーフローをご提供。さらに、ライブミュージックやDJパフォーマンスが夏の夜を一層ドラマティックに盛り上げます。

テラスでは、生ハムメロンやスモークサーモンの炙りなど、夏らしい彩りを添えるウェルカムカナッペ 5種類をご用意。店内のブッフェステーションには、スパイスビーフランプやトルネードソーセージ、ムール貝とあさりのマニエールなど、芳ばしい香りが食欲をそそるフレンチスタイルのグリル料理や、魚介の旨味を閉じ込めた一皿がラインナップ。さらに、トリュフフレンチフライやフーガス、ラトウイユなど、シャンパーニュとのペアリングを楽しめるメニューも取り揃えます。食後には、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けるペストリーチームが手がけるデザートをご堪能いただけます。自家製の白桃やレモンのシャーベット、キャラメルアイスクリームを揃えたアイスクリームステーションをはじめ、メレンゲとハニー、アーモンドを加えた南仏の伝統菓子「ヌガード モンテリマル」をご用意いたします。

東京・六本木に現れるグラマラスな魅惑の夜会「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」。南仏リゾートのような非日常空間で、シャンパーニュと美食、音楽に酔いしれるひとときをお楽しみください。

開催日: 7月4日(土)、7月18日(土)  
8月1日(土)、8月15日(土)、8月29日(土)  
9月12日(土)  
開催時間: 18:00 ~ 21:30(LO 21:00)  
会場: オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」  
ドレスコード: オールホワイト  
予約: 公式 Web サイトにて完全予約制  
公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/soiree-blanche/>

メニュー／料金(税込・サービス料 15%別):

「Soirée Blanche ～ソフレ ブランシュ～」 17,600 円

#### ■ビュッフェスタイル

- ウェルカム カナッペ:
  - 生ハムメロン
  - パテドカンパーニュ
  - キッシュ プロバンサル
  - スモークサーモンの炙り バジルクルトン
  - スパイシーポテト チーズサモサ
- アペタイザー:
  - トリュフフレンチフライ
  - フーガス
- サラダ
  - いわしのプロヴァンス風サラダ 彩り野菜のフレッシュトマトソース  
オリーブとアーティチョークのマリネ
- メイン料理:
  - スパイシービーフランプ
  - トルネードソーセージ グレインマスタード
  - 手羽元のコンフィ エルブ ド プロヴァンス風味
  - 海老マリネ
  - ムール貝とあさりのマニエール
  - 焼きトウモロコシ
  - インゲンのガーリックソテー
  - ラタトゥイユ
- デザート:
  - ヌガー ド モンテリマール アプリコットコンポート
- アイスクリームステーション:
  - 白桃シャーベット／レモン&タイムシャーベット／カマルグ産キャラメル アイスクリーム
- フリーフロードリンク: シャンパーニュ(ペリエ ジュエ)、白ワイン、赤ワイン、カクテル、ソフトドリンク



#### 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)



## グランド ハイアット 東京「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」について Q&A

### Q. グランド ハイアット 東京とはどのようなホテルですか？

A. グランド ハイアット 東京は、六本木ヒルズに位置するラグジュアリーホテルです。2003 年の開業以来、世界的なトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」で 2026 年まで 10 年連続 4 つ星を獲得するなど、国内外から高い評価を受けています。

### Q. グランド ハイアット 東京にはどのような施設がありますか？

A. 館内には 10 のレストラン&バー、スパ&フィットネス施設、約 2,800 m<sup>2</sup>の宴会施設などがあり、宿泊・食事・イベントなどさまざまな体験を提供しています。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」とはどのようなイベントですか？

A. 南フランス・コートダジュールのサントロベで誕生したといわれる"オールホワイト"をドレスコードとした夏のナイトイベントです。白をまとったゲストが集う華やかな空間で、美食やシャンパーニュ、音楽とともに非日常の夜を楽しむ、ヨーロッパの上質な夏の集いとして知られています。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」はいつ、どこで開催されますか？

A. 2026 年 7 月 4 日(土)から 9 月 12 日(土)までの期間中、6 日間限定で開催いたします。開催日は 7 月 4 日・18 日、8 月 1 日・15 日・29 日、9 月 12 日(いずれも土曜日)です。  
会場はグランド ハイアット 東京 2 階のオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」で、開催時間は 18:00～21:30(LO 21:00)です。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」にドレスコードはありますか？

A. オールホワイトがドレスコードです。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」の予約は必要ですか？

A. 完全予約制です。公式 Web サイト

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

よりご予約いただけます。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」の料金を教えてください。

A. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」は 17,600 円(税込・サービス料 15%別)です。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」ではどのようなドリンクが楽しめますか？

A. プレステージ・シャンパーニュメゾン「ペリエ ジュエ」のシャンパーニュを含む、白ワイン、赤ワイン、カクテル、ソフトドリンクのフリーフローをご提供いたします。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」ではどのような料理やデザートが楽しめますか？

A. ビュッフェスタイルでご提供いたします。フレンチスタイルのグリル料理や魚介料理、シャンパーニュとのペアリングを楽しめるメニューがラインナップされます。デザートは、ペストリーチームが手がけるアイスクリームステーションや、南仏の伝統菓子「ヌガー ド モンテリマール」をご用意いたします。

### Q. 「Soirée Blanche 〜ソワレ ブランシュ〜」では音楽やエンターテインメントはありますか？

A. ライブミュージックや DJ パフォーマンスをご用意し、夏の夜をドラマティックに演出します。

## ペリエ ジュエについて

1811年にエペルネに創立したシャンパーニュ・メゾン、ペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。創立以来たった8名のセラーマスターにより、そのシャンパーニュづくりの技術・技能と不朽の伝統が継承されています。また、創立者がこよなく愛した、日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。1902年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたジャパニーズ・アネモネが描かれ、それがメゾンの象徴となったように、以来ペリエ ジュエは、ダニエル・アーシャム、ノエ・デュショフル＝ローランス、東 信(あずま まこと)、トード・ボーンチェといった一流アーティストや新進気鋭のアーティストとのコラボレーションを続けています。



メゾン ペリエ ジュエ

日本公式サイト: <https://www.perrier-jouet.com/ja-jp>

日本公式LINE: <https://lin.ee/OOq4QrG>

日本公式インスタグラム: <https://www.instagram.com/perrierjouetjp>

公式フェイスブック: <https://www.facebook.com/champagne.PerrierJouet.jp/>

## 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使い、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、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&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](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な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](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。

※営業時間は公式WEBサイトをご覧ください。

※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。