

～ グランド ハイアット 東京 2023 Summer ～

南仏リゾート発祥の“オールホワイト”がドレスコードのセレブリティ サマーイベント コロナ禍を経て4年ぶりに復活！都心でバカンス気分が楽しめる 『Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～』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：ロス クーパー)は、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、南フランスのリゾート地で発祥したと言われる“ホワイト”をテーマとした魅惑のサマーナイトイベント「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」を、6月24日(土)より全9回開催いたします。



コロナ禍を経て4年ぶりの開催となる「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」は、“オールホワイト”をドレスコードとし、ゲストの皆さまに全身を白いファッションでコーディネートしてご参加いただくのが特徴です。会場は都心のラグジュアリーホテルでは数少ない、開放的なテラスを有したオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」。夜風が吹き抜けるテラスや店内で、本イベントのパートナーであるシャンパン メゾン「モエ・エ・シャンドン」のシャンパンをはじめ、シェフが腕によりをかけてご用意する軽食やお料理をお好きなだけお楽しみいただけます。

会場内には、世界有数のリゾート地と言われる南フランス・コートダジュールのサントロペで開催されるイベントをイメージし、テーマカラーであるホワイトを基調とした特別なライティングや装飾を施すほか、DJ やサクソフーン奏者が入り、サマーラウンジミュージックの生演奏がこのイベントを盛り上げます。今回は、ご希望に合わせてお選びいただけるよう、全席指定でお料理もしっかりとお楽しみいただけるレギュラープランと、スタンディングで軽食をお楽しみいただけるカジュアルなプランの2種類をご用意いたしました。どちらのプランでも、モエ・エ・シャンドンの「アイス アンペリアル」をウェルカムドリンクとしてお楽しみいただき、その後は「モエ アンペリアル」をフリーフローでお好きなだけお召し上がりいただけます。

4年ぶりに東京・六本木に現れるグラマラスな真夏のセレブリティ サマーイベント「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」で、南仏リゾート地で開かれる“魅惑の夜会”のような非日常のひとときをお楽しみください。

■非日常を楽しむラグジュアリーなサマーナイトイベント「Soirée Blanche」を4年ぶりに開催！

“オールホワイト”がドレスコードの「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」は、このイベントの発祥地と言われる南フランス・コートダジュールのサントロペで開催されるイベントをイメージし、白を基調とした照明や地中海を彷彿とさせるデコレーション、サマーラウンジミュージックの生演奏が会場全体を華やかに彩ります。プランは18時入店のレギュラープランと、19時入店のスタンディングプランの2種類をご用意。どちらのプランも、テラスエリアでカナッペとウェルカムドリンクとして「モエ・エ・シャンドン」の「アイス アンペリアル」とともにゲストの皆さまをお迎えしたあと、店内へご案内いたします。レギュラープランは全席指定で、鰹のグリルのサラダやトリュフ香るフレンチフライなどの前菜をお席にご用意するほか、ビーフサーロインや海老のマリネなどのバーベキュー料理は、ブッフエスタイルでお好きなだけお召し上がりいただけるため、テーブルを囲みながらお料理もしっかり楽しみたい方にお勧めです。

Soirée  Blanche



スタンディングプランでは、テラスエリアでお迎えした後にバーエリアへのご案内いたします。ポルチーニ茸が香るチーズムースのパイや、鴨のローストのカナッペなど、ブッフエスタイルでご提供する軽食をスタンディングでお召し上がりいただけるので、カジュアルに本イベントを楽しみたい方に最適です。2つのプランどちらにも、イベントパートナーであるモエ・エ・シャンドンの「モエ アンペリアル」のフリーフローが含まれます。

- 開催日:** 6月24日(土)
7月1日(土)、8日(土)、15日(土)、29日(土)
8月5日(土)、12日(土)、19日(土)、26日(土)
- 開催時間:** レギュラープラン 18:00 ~ 22:00(LO 21:30)
スタンディングプラン 19:00 ~ 22:00(LO 21:30)
- 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
<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 ～ソワレ ブランシュ～」

● レギュラープラン 13,200円

着席スタイルでフリーフロードリンクとブッフエスタイルのお料理をお楽しみいただくプラン

<メニュー>

- ウェルカム カナッペ:
 - ローズマリーグジュール レモンクリーム ひまわりの種
 - ミニクワッサン ポークパストラミ キャロット
 - スモークサーモンムースのタルトレット アボカド アーモンド
- アペタイザー:
 - 鰹のグリルのサラダ ラタトゥイユ ライムマヨネーズ ポーチドエッグ オリーブマリネ
 - フライドポテト パルメザンチーズ トリュフ風味
- メイン料理(ブッフエスタイルでお好きなだけ):
ビーフサーロイン、海老のマリネ、ポーク、チキンなどのバーベキュー料理、グリル野菜
- デザート: ピーチショートケーキ、ココナッツシャーベット
- フリーフロードリンク:
シャンパン(モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル)、白ワイン、赤ワイン、カクテル、ソフトドリンク



● スタンディングプラン 9,350 円

スタンディングでフリーフロードリンクとブッフエスタイルの軽食をお楽しみいただくプラン

<メニュー>

・ウェルカム カナッペ:

- ローズマリーグジェール レモンクリーム ひまわりの種
- ミニクワッサン ポークパストラミ キャロット
- スモークサーモンムースのタルトレット アボカド アーモンド

・軽食(ブッフエスタイルでお好きなだけ):

- パテ・ド・プロバンサル 生ハム アプリコットコンポート
- ボローバン チーズムース ポルチーニ茸と海老のマリネ
- アールグレイパウンドケーキ チキン ピーチ
- 鴨のロースト ホースラディッシュソース そば粉のブリニ
- トリュフポップコーン
- ホウレン草とベーコンのキッシュ いくら
- チキンリエットと枝豆のミニコーン

・デザート(アイスクリームステーションよりお好きなだけ): ソフトクリーム

・フリーフロードリンク:

シャンパン(モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル)、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」

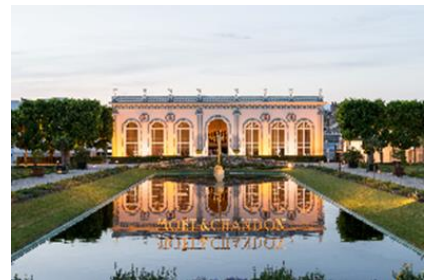
〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 2 階
03-4333-8781(直通)

※営業時間は公式 WEB サイトをご覧ください。



モエ・エ・シャンドンについて

モエ・エ・シャンドンは、シャンパーニュ地方最大の作付面積を有し、上質なブドウ、長年培ってきたシャンパン造りのノウハウ、そして近代的な設備を活かし、1743 年の創業以来約 3 世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォワ・フェール(職人の匠)を受け継いでいます。また、サステナブルプログラム「ナチュラ・ノストラ」を通じてシャンパーニュ地方の生物多様性の保護に努めており、2009 年からは慈善活動プログラム「Toast for a Cause」も行っています。代表的なモエ アンペリアルから希少なグラン ヴィンテージ コレクション、また爽やかなアイス アンペリアルや優しい味わいのネクター アンペリアルとそれぞれの個性はどれも親しみやすく、幅広い味わいはあらゆるシーンでお楽しみいただけるシャンパンとして世界中の人々を魅了し続けています。



※食材や産地、内容および料金は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。