

モエ・エ・シャンドンとともに楽しむ夏のグラマラスタイム  
南仏発祥の“オールホワイト”イベント  
「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」

6月29日（土）から9月7日（土）の土曜のみ6日間限定、グランド ハイアット 東京にて開催



※写真はイメージです

MHD モエ ヘネシー ディアジオ株式会社（東京都千代田区神田神保町）の取扱いブランドであるシャンパンメゾン モエ・エ・シャンドンは、グランド ハイアット 東京内オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、“オールホワイト”がドレスコードのサマーナイトイベント「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」を、2024年6月29日（土）から9月7日（土）の期間中の6日間限定で開催いたします。

「Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～」は、南フランス・プロヴァンス地方のリゾート地「サントロペ」で誕生したといわれる“オールホワイト”がコンセプトのイベントです。今回グランド ハイアット 東京で開催する本イベントでも、白を基調としたデコレーションやライトのほか、DJやサクソフォーン奏者がサマーラウンジミュージックの生演奏を披露し、南仏にトリップしたかのようなリゾート空間を演出します。心地よい夜風が吹き抜けるテラスや華やかで活気ある雰囲気のある店内で、モエ・エ・シャンドンのシャンパンと合わせて、グランド ハイアット 東京のシェフが腕によりをかけた料理をご堪能ください。

プランは、18時入店の全席指定でお料理をしっかりと楽しみいただくレギュラープランと、19時入店のスタンディングで軽食をお楽しみいただくカジュアルなプランの2種類をご用意。どちらのプランも「モエ アンペリアル ピュアゴールド」を心ゆくまでご堪能いただけます。お食事は、レギュラープランでは、南仏・ペリゴール地方のサラダなどの前菜のほか、ブッフェスタイルでお楽しみいただけるメイン料理に、地中海に面する南フランスの豊かな海を想起させる、海老やムール貝などのシーフードのグリルをご用意。スタンディングプランでは、チキンとフォアグラのテリーヌのタルティーヌや、鴨のコンフィのミニガレットなどをブッフェスタイルでご提供します。150年以上世界で愛され続けるシャンパン メゾンモエ・エ・シャンドンと、日本を代表するラグジュアリーホテル グランド ハイアット 東京の上質な食事のペアリングをご満喫ください。

この夏は、大都会・東京の中心、六本木に現れるラグジュアリーな空間で、南仏リゾートにいるかのような特別な一夜を過ごしてみたいはいかがでしょうか？

## ■ EVENT INFORMATION

- ・開催日： 6月29日（土）  
7月13日（土）、27日（土）  
8月10日（土）、24日（土）  
9月7日（土）
- ・開催時間： レギュラープラン 18：00～21：30（LO 21:00）  
スタンディングプラン 19：00～21：30（LO 21:00）
- ・会場： オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」
- ・予約： 公式WEBサイトにて完全予約制
- ・公式HP： <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-soiree-blanche/>
- ・ドレスコード： オールホワイト

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 16,500円**

着席スタイルでフリーフロードリンクとブッフェ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

- バルバルジュアン
- ミニクロワッサン-ローストビーフ レタス マスタードマヨネーズ
- シラスとポロネギのピサラディエール
- 生ハムメロン
- キャビア ブリニス サワークリーム（おひとり様につき1つ）

◆アペタイザー

- ペリゴール風サラダ くるみドレッシング 鴨胸肉 砂肝 ポテト レーズン クルトン
- トリュフフレンチフライ

◆メイン料理（ブッフェスタイルでお好きなだけ）

- チキンウイング
- スパイシービーフランプ
- ガーリックプラウン
- サーモンの岩塩包み焼き
- ムール貝とハマグリのマリニエール
- タコとイカのフリット
- 夏野菜のロースト

◆デザート

- マンゴーロールケーキ 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 ピュア ゴールド
- ワイン（赤・白）
- カクテル
- ソフトドリンク



※写真はイメージです

## ■ EVENT INFORMATION

- **スタンディングプラン 12,650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

- バルバルジュアン
- ミニクロワッサン-ローストビーフレタスマスタードマヨネーズ
- シラスとポロネギのピサラディエール
- 生ハムメロン
- キャビアブリニス サワークリーム（おひとり様につき1つ）

#### ◆アペタイザー（ブッフエスタイルでお好きなだけ）

- トリュフフレンチフライ
- ミニコーン-スモークサーモンムース いくら
- フライドフィッシュスパイシータルタルソース
- ボローバン-紅茶風味のクリームチーズ レーズン
- チキンとフォアグラのテリーヌのタルティーヌ アプリコットコンポート
- ミニガレット 鴨のコンフィりんごロースト バルサミコクリーム
- 海老とガーリックバターのタルトレット
- ほうれん草とヤングコーンのミニキッシュ

#### ◆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）

- ピニャコラーダシャーベット
- グランマニエアイスクリーム
- チョコミントアイスクリーム
- コンディメント

#### ◆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 ピュア ゴールド
- ワイン（赤・白）
- カクテル
- ソフトドリンク

## ■ PRODUCT INFORMATION 商品概要



### モエ・エ・シャンドン モエ アンペリアル ピュア ゴールド

モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット（辛口）シャンパン。  
1869年の誕生以来、150年以上にわたって世界中の人々から愛され続けています。  
メゾンのスタイルを最も高い完成度で普遍的に表現した、みずみずしい果実味、  
魅惑的な味わい、そしてエレガントな熟成が特徴です。

- **ブレンド**（アッサンブラージュ） ピノ・ノワール 30-40%、ムニエ 30-40%、シャルドネ 20-30%
- **ドザージュ** 7.0 g/L
- **セラーでの熟成期間** 24ヶ月

## ■ ABOUT Grand Hyatt Tokyo グランドハイアット東京について



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、国際文化都市である六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる「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6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](https://tokyo.grand.hyatt.jp)をご覧ください。

## ■ ABOUT MOËT & CHANDON モエ・エ・シャンドンについて



世界中で愛され続けるシャンパン メゾン モエ・エ・シャンドンは、1743年の創業以来、セレブレーションや人生の忘れられない瞬間に寄り添い、人々を魅了してきました。モエ・エ・シャンドンは、国王ルイ15世当時のフランス宮廷の御用達ワインとして親しまれ、かのポンパドゥール夫人は、“飲んだあと女性をより美しくしてくれるのはシャンパンだけ”と断言しました。またロシア皇帝アレキサンドル1世、フランス国王シャルル10世などもメゾンを寵愛し、特にナポレオン1世と当時の当主ジャン・レミー・モエとの間には深い友情があり、メゾンを代表するシャンパン「モエ アンペリアル」は、ナポレオン1世への敬意を表し『アンペリアル（皇帝）』と名付けられました。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3世紀もの間、代々の醸造家が完成させてきたサヴォア・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。

モエ・エ・シャンドン公式サイト：<https://www.moet.com/ja-iy>

公式LINEアカウント：<https://lin.ee/ak9ulUb>

Facebook：<https://www.facebook.com/moet.jp>

Instagram：<https://www.instagram.com/moetchandon/>

MHD モエ ヘネシー ディアジオ Sustainability/CSRに関してはこちら：<https://www.mhdkk.com/company/csr/>