

～ グランド ハイアット 東京 2024 Spring ～

びわ はっさく

枇杷や八朔、メロンや新茶でつくるカラフルな春のオリジナルカクテル&モクテルが登場

ラグジュアリーホテルの2つのバーで平日限定のハッピーアワーも開催

オークドア バー：春から初夏が旬の枇杷やメロン、緑茶をつかったカラフルな4種のカクテルと3種のモクテルが登場。月曜日～木曜日の平日17時～19時限定で毎日テーマが変わるハッピーアワーも開催！140通りの組み合わせから自分好みのテイストが選べるジントニックやフルーティーなマティーニなどをお得に楽しめる新プラン。

マデュロ：カバーチャージ無料&約50種類の本格カクテルなどからシャンパンやシグネチャーカクテルなど選べる2杯とタパス4種盛り合わせをセットにしたお得なプラン。



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)では、枇杷(びわ)や八朔(はっさく)、メロンなど、春から初夏にかけて旬をむかえるフルーツの味わいをお楽しみいただける春らしいカラフルなカクテル4種とモクテル3種を「オーク ドア バー」にてご提供。また、平日の月曜日～木曜日限定でご用意するお得なラグジュアリーホテルのハッピーアワープランが「オーク ドア バー」およびバー&ジャズラウンジ「マデュロ」に登場いたします。

「オーク ドア バー」では、マンゴーや枇杷を漬け込んだフルーティーな香りのバーボンでつくるハイボールや、熟したプラムをウォッカにブレンドしたコスモポリタンなど、4種のオリジナルレシピのカクテルをご用意。さらに、お酒が苦手な方、お酒をあえて飲まないという選択肢を取る「ソバーキュリアス」というライフスタイルを実践される皆さまにもお楽しみいただける新作のモクテル3種類も登場いたします。新緑が眩しい春の庭をイメージし、新茶とメロン果汁を合わせた「スプリングガーデン」をはじめ、バスケットに入れたマンゴーやプラムなどからお選びいただくお好みのフルーツでつくる爽やかでフルーティーな「トロピカルスカッシュ」などをお楽しみください。

また、平日月曜日～木曜日の17時～19時には、毎日テーマを変えてご用意する日替わりのカクテルから選べるお好きな2杯と専用のバーフードを、通常よりお得な料金でご用意するラグジュアリーホテルならではのハッピーアワー「The Oak Door Bar Sundown Special(オーク ドア バー サンダウン スペシャル)」も登場いたします。

バー&ジャズラウンジ「マデュロ」では、カバーチャージが免除となり、気軽にバー体験をお楽しみいただける「Bebida con Aperitivo(ベビーダ コン アペリティーボ)」をご用意。シグネチャーカクテルのモヒートやシャンパンを含む約50種類のドリンクセレクションからお好きな2種類のドリンクとタパス4種類をお得なセットにしました。

心地よい夜気がやわらかに肌を撫でる春の宵、グランド ハイアット 東京にある2つのバーで、特別なひとときを過ごしてみませんか。

■ オークドア バー (6階 バー)

インターナショナルでスタイリッシュな雰囲気の中、種類豊富なワインやカクテルなどをお楽しみいただける「オークドアバー」では、「Spring time at The Oak Door Bar(春のオークドアバー)」をテーマに、枇杷やプラムなど旬のフレッシュフルーツをつかったカクテルをご用意。マンゴーや枇杷を漬け込んだバーボンでつくる「トロピカルハイボール」や、熟したプラムをウォッカにブレンドした「プラムコスモポリタン」など、バーテンダーが考案するカクテル4種とモクテル3種がお楽しみいただけます。また、平日の月曜日～木曜日の17:00～19:00限定で、カクテル2杯に軽食をお付けした毎日テーマが変わるお得なラグジュアリーホテルが提供するハッピーアワー「The Oak Door Bar Sundown Special (オークドアバー サンダウン スペシャル)」も開催いたします。

提供期間：2024年4月1日(月)～4月30日(火)

提供時間：11:30～22:30(金曜・土曜日～23:30)

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-cocktails/#spring>

メニュー名 / 料金(税込・サービス料15%別)：

・トロピカル ハイボール 2,090円

みずみずしいマンゴーや枇杷を漬け込み、フルーティーな香りを引き出したバーボンをつかうことで、華やかな風味をお楽しみいただけるハイボールに仕上げます。旬を迎えたフルーツの柔らかい甘みと、バニラのようなバーボンの香りがマッチしたカクテルです。



・レモン ブルックリンマティーニ 2,090円

隣接するステーキハウス「オークドア」でご提供しているチーズケーキから着想を得たカクテル。レモンピールの香りをジンに移したブルックリンジンに合わせるのには、食前酒としても親しまれているドライベルモット。レモンの効いたドライなジンを、クリームチーズ入りのオリーブとともに楽しみください。



・プラム コスモポリタン 2,090円

クランベリージュースをつかいさっぱりとした味わいが人気の定番カクテル「コスモポリタン」をアレンジしたツイストカクテル。プラムをブレンドしたウォッカをベースに、フランス産のリキュール「コアントロー」やライム、クランベリージュースを加えます。真っ赤に熟れたフレッシュなプラムをつかうことで、目と舌で春の訪れをお楽しみいただけるような華やかな1杯に仕上げます。



・メロン ニューヨークサワー 2,090円

ウイスキーをベースに赤ワインを注いでつくる、禁酒法時代のニューヨークで人気を博したカクテル「ニューヨークサワー」を、オークドアバー流にアレンジします。白ワイン(シャルドネ)に、コアントローや果肉感を残したメロンジュースを合わせ、若葉色のフルーティーなカクテルにつくりあげます。



・スプリングガーデン 1,760 円 ※モクテル

新茶とフレッシュなメロン果汁、レモンジュースをつかった、フルーティーでスッキリとした味わいのモクテルです。グラスの縁に花穂紫蘇をアクセントとして添えることで、若葉が萌える春の情景を連想させる1杯に仕上げます。



・ハッサク アーノルド パーマー 1,760 円 ※モクテル

米国出身のプロゴルファー、アーノルド パーマー氏が愛したことから名付けられたレモネードアイ스티ーに、日本の旬のフルーツ「八朔(はっさく)」とレモンを合わせてアレンジ。アイ스티ーのスッキリとした味わいと、完熟した八朔の甘みや、レモンの爽やかな酸味がバランス良く合わせるモクテルです。



・トロピカル スカッシュ 1,760 円 ※モクテル

「オーク ドア」でご好評いただいているモクテル「フルーツ スカッシュ」を、トロピカルにアレンジ。バスケットに用意したプラムやマンゴー、ラズベリーなどからお客様にお好みのフルーツを選んでいただき、バーテンダーがそのフルーツをつかってスカッシュをつくります。ミントの葉も入り、フルーティーで爽やかなすっきりとした味わいです。



◆平日の夕方限定！ラグジュアリーホテルが提供するハッピーアワー

「オーク ドア バー」では、バーテンダーによる日替わりのカクテルとバーフードを通常よりもお得にお楽しみいただける、平日の月曜日～木曜日に限定開催のハッピーアワープラン「The Oak Door Bar Sundown Special (オーク ドア バー サンダウン スペシャル)」を開催中です。憂鬱な気分になりやすい月曜日にはこだわりのウイスキーハイボール、火曜日はアメリカをテーマにしたアメリカンカクテルのセレクションなど、毎日テーマが変わる本プランでは、お好きな日替わりカクテル 2 杯とバーフードのセットを、17:00～19:00 の早い時間帯にのみリーズナブルにご提供いたします。仕事後の同僚とのカジュアルなギャザリングや、ディナー前のアペリティーボなど、ラグジュアリーホテルならではのハッピーアワーでお楽しみください。

プラン名 / 料金(税込・サービス料 15%別) :

The Oak Door Bar Sundown Special (オーク ドア バー サンダウン スペシャル) 3,465 円

提供日: 平日 月曜日～木曜日

提供時間: 17:00～19:00

内容: 日替わりカクテル 2 杯、バーフード

公式 Web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-happy-hour/>



写真はイメージで実際の提供メニューとは異なります。

メニュー

月曜日 “Monday Booze”

ドリンク： 日本、アメリカ、スコティッシュのウイスキーをつかったハイボール

フード： フレンチ デイップ サンドウィッチ

憂鬱(ブルー)な気分になりやすい月曜日のテーマは、ブルーと発音が似ていて“お酒”や“たくさん飲む”といった意味をもつ **Booze**(ブーズ)を掛け合わせた **Monday Booze**。日本酒の“こぼれ酒”のようにグラスから柀にこぼれるほど注ぐ国産ウイスキー「宮城峡」のハイボールや、桜チップのスマークで香りづけをするスコティッシュウイスキーのハイボールなど、ユニークなハイボール 3 種類をご用意いたします。



火曜日 “Tuesday Cheers”

ドリンク： コスモポリタンやマンハッタンなどアメリカンカクテルと、ニューヨークサワーなどのアレンジカクテル

フード： スモーク プルドポーク サンドウィッチ

火曜日はアメリカをテーマとし、世界中のバーで愛されるコスモポリタンやマンハッタンなどのオーソドックスなカクテルをはじめ、ニューヨークサワーやケンタッキーミューールなどのアレンジしたカクテルが登場します。当日は、バーテンダーも昔懐かしいスタイルの制服を着用し、星条旗などのデコレーションを施します。



水曜日 “Wednesday Siesta”

ドリンク： クラシックなマティーニをはじめ、キウイやライチなどのフルーツマティーニ

フード： スパイシー シーフードカクテル

週の半ば水曜日は、種類豊富なマティーニが揃います。クラシックなマティーニはもちろん、エスプレッソマティーニなどの異なるフレーバーのほか、キウイやマンゴー、ライチなど飲みやすいフルーツマティーニも登場。フルーツマティーニは、ご提供時にそれぞれのフルーツに合わせた桜などの香りのスプレーを振りかけ、香りのマリアージュをお楽しみいただけるユニークな仕掛けも。



木曜日 “Thirsty Thursday”

ドリンク： 6 種類のジン、3 種類のトニック、8 種類のガーニッシュからお好みに合わせてご用意するジントニック

フード： スパイシーチキン ロリポップ

木曜日は、日本、アメリカ、ヨーロッパのジンと、エルダーフラワーが香るトニックなど 3 種類のトニックウォーター、ライムや柚子、紫蘇などグラスに飾るガーニッシュよりそれぞれお好みを選んでいただき、お好みのジントニックをお作りします。140 通り以上にもなる組み合わせの中からご自身のお好みをぜひ見つけてください。



店舗情報： バー「オーク ドア バー」

〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 6 階
03-4333-8784 (直通)



■ マデュロ (4階 バー&ジャズラウンジ)

大人のためのシックなバー&ジャズラウンジ「マデュロ」では、早めの入店限定でご用意するお得なプラン「Bebida con Aperitivo(ベビーダ コン アペリティーボ)」をご用意いたします。このプランでは、通常おひとり様2,200 円のカバーチャージが免除となるほか、「マデュロ」のシグネチャーカクテルであるモヒートをはじめ、シャンパンなど約 50 種類のドリンクセレクションよりお選びいただけるお好きな 2 杯に、鮭のグリルやポークリエットなどの 4 種類のタパスを合わせてお楽しみいただけます。「マデュロ」のご利用が初めてのお客様にも“おとなの遊び場”であるホテルバーに足を運んでほしい、との思いからご提供する本プラン。六本木の夜を華麗に彩ってきた「マデュロ」の成熟した空間で、洗練された優雅なひとときをお過ごしいただけます。

提供期間：2024年4月1日(月)～6月30日(日)

※平日(火曜日～木曜日)のみ提供

※ご利用2日前23:00までに要オンライン予約

提供時間：19:00～20:30 または 19:30～21:00 ※プランのご利用は90分制

定員：1組2名様、各日最大4組8名様まで

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/maduro-aperitivo/>

商品名 / 料金(税込・サービス料15%別)：

・「Bebida con Aperitivo(ベビーダ コン アペリティーボ)」 5,500円

※プラン利用時間の終了後に引き続き「マデュロ」を利用される場合は、カバーチャージ(2,200円)とワンドリンクを申し受けます

お食事

タパス4種類の盛り合わせ

- －フルーツマトとモッツアレラチーズ
- －鮭のグリル アヴォカド 和風ドレッシング
- －海老のマリネ サルサ・ロハ
- －ポークリエット



ドリンク(一例) ※約50種類のセレクションよりお好きな2種類をお選びいただけます

ワイン： シャンパン、白ワイン、赤ワイン

カクテル： コスモポリタン、ジントニック、モスコミュール、ミモザ、マティーニ、モヒート など

ウイスキー： ザ グレンリベット 12年、ラフロイグ 10年など

ビール： サントリー ザ プレミアムモルツ マスターズドリーム(ドラフト)

そのほか、ウイスキーやノンアルコールカクテル、ソフトドリンク各種

店舗情報：バー&ジャズラウンジ「マデュロ」

〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランド ハイアット 東京 4階(6階経由)
03-4333-8783 (直通)



※最新の営業時間については公式WEBサイトをご確認ください。

※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。