

～ グランド ハイアット 東京 2024 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 都心の開放的なテラスでシャンパンフリーフローをバカンス気分で楽しむ 『Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～』を6日間限定開催

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、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、世界屈指の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イベントです。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」の夜風が吹き抜ける開放的なテラスや店内で、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、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 やサクソフォーン奏者が入り、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。

今年も全席指定でお料理を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。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いたします。テーブルを囲みながらゆっくりと過ごされたい方にお勧めです。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、ブッフェ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。

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。

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」

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):

**「Soiree Blanc ~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ブ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:

- バルバルジュアン
- ミニクワッサン-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 (ブッフエ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ブ
- ガーリックブラウン
- 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

・フリーブロードリンク:

シャンパン、白ワイン、赤ワイン、カクテル、ソフトドリンク



画像はイメージです

## ● 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、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。



※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。