

～ グランド ハイアット 東京 2017 Summer ～

ホテルで楽しむヘルシー&amp;ビューティーなアフタヌーンティ

**アサイー、ココナッツ、カカオ、ゴジベリー、チアシードなど  
スーパーフードのスイーツが楽しめるサマーアフタヌーンティー**

～ハワイ伝統のヘルシーティーと沖縄県産ジンジャーブレンド紅茶とともに～

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: スティーブ ディワイヤ)は、アサイーやココナッツ、チアシード、ゴジベリー、クルミなどのスーパーフードをはじめ、美容と健康によいといわれる食材をふんだんに取り入れたヘルシー&ビューティーな「サマースーパーフードアフタヌーンティー」をご用意いたします。ハワイや沖縄のヘルシーティーとともに、グリーンを基調にしたデコレーションのアフタヌーンティで、夏の紫外線や冷房にさらされた身体と心に癒しのひとときをお過ごしください。店内の他、爽やかな空間がお楽しみいただけるテラス席でもお召し上がりいただけます。



サマースーパーフード アフタヌーンティー

※食材や内容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。

## ■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

### ■夏の疲れに！ スーパーフードづくしのヘルシー&ビューティなサマーアフタヌーンティー

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、「サマースーパーフード アフタヌーンティー」をご用意いたします。ブルーベリーと アサイーのタルトレットや、キヌアをつかったサーモンタルタル、チアシードのコンフィチュールを添えたスコーンなど、スーパーフードをはじめ健康と美容によいとされる食材をふんだんに取り入れたフィンガーフードとスイーツばかりを揃えます。ドリンクは、ハワイで古くから健康のために飲まれているママキティーのアイスティーと、沖縄県産紅茶にジンジャーなどをブレンドしたホットティーの2種類をご用意。夏の紫外線や冷房にさらされた身体にも優しいアフタヌーンティーです。まるでピクニックのようなデコレーションで、心も身体も満たされる午後のひとときをお過ごしください。

提供期間： 2017年7月1日(土) ～ 9月30日(土)

提供時間： アフタヌーン 14:30(土・日・祝 15:00) ～ 16:00(ラストオーダー)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・サマースーパーフード アフタヌーンティー 3,500円 ★新メニュー

#### フィンガーフード

- ターメリックでマリネした鶏胸肉 コールスロートルティーヤラップ
- スモークサーモンタルタル コーン ドライトマト キヌア アボカド
- ほうれん草とクルミのキッシュ
- イワシのリエット キュウリ スプラウト 雑穀パン

#### スイーツ

- バナナアーモンド マカロン
- ブルーベリーとアサイーのタルトレット
- モモとロゼワインのコラーゲンゼリー メロン タピオカ
- ダークチョコレート スーパーフードバイト  
(ゴジベリーなどドライフルーツとナッツのトッピング)
- ココナッツとカカオニブのスコーン
- プレーンスコーン  
※ヨーグルトホイップと、アプリコット&チアシードジャム付き

#### ドリンク2種類

- ママキティー (コールド)
- 沖縄県産紅茶 ジンジャーブレンド (ホット)

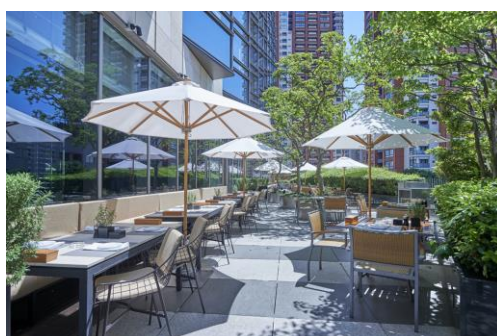
※ 1名様からご注文いただけます。



サマースーパーフード アフタヌーンティー  
(イメージ)



ココナッツとカカオニブのスコーン  
とプレーンスコーン ヨーグルトホイップと  
アプリコット&チアシードジャム



「フレンチ キッチン」テラスエリア



ママキティー(イメージ)

#### ハワイ伝統のヘルシーティー「ママキティー」

「Mamaki ママキ」とは、ハワイ諸島だけに生息する植物です。古来よりハワイではさまざまな病状を和らげる万能薬として「ママキ」の葉を使用しており、最近では抗酸化物質やミネラルを多く含むことで知られています。このママキの葉を茶葉にした「ママキティー」は、古代よりハワイアンが心身の健康のために飲んでいたハワイ伝統のハーブティーです。カフェインが含まれていないので、どなたでも安心してお召し上がりいただけます。

#### 冷房にさらされた体を温める 沖縄県産紅茶 ジンジャーブレンド

沖縄県産 100%の茶葉をベースに、生姜、カーブチー果皮（琉球古来の島みかん）、ヒハツモドキ（別名ジャワナガコショウ、ヒパーチ）をブレンドした紅茶です。カラダを温めるといわれる生姜と血流をよくする効果が期待できるヒハツモドキを組み合わせ、さらに島みかんのピールを加えたスパイシーで爽やかな香り豊かな紅茶です。

店舗情報：「フレンチ キッチン」 03-4333-8781(直通)

〒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