

～ グランド ハイアット 東京 2025 Summer ～

南仏リゾート発祥の“オールホワイト”セレブリティイベントが 10 周年！
「ガーデン イン ザ ドリーム」をテーマにテラスでシャンパーニュのフリーフローとフレンチ BBQ を楽しむ
『Soirée Blanche ～ソワレ ブランシュ～』

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：マイケル ゴールデン)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、2025 年 6 月 21 日(土)から 8 月 30 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言われる“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、シェフが腕によりをかけてご用意するお料理やシャンパーニュなど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、オールホワイトのファッションに身を包んで集まったゲストを、ライブミュージックや DJ が盛り上げます。

グランド ハイアット 東京では、2015 年から本イベントを実施しており、10 周年となる今年は「ガーデン イン ザ ドリーム」をテーマとして開催いたします。オールホワイトの世界観はそのままに、“夢の中の庭園”を表現するかのよう、色とりどりのフラワーモチーフを散りばめ、10 周年のセレブレーションに華を添えます。今年のイベントパートナーは、プレステージ・シャンパーニュメゾンとして世界でも名高い「ペリエ ジュエ」。「ガーデン イン ザ ドリーム」のテーマにふさわしいフローラルなアロマが特徴のシャンパーニュをフリーフローでお楽しみいただけます。テラスでは、自家製シュー生地をつかった南タラバ蟹とアボカドのミニエクレアなど、ウェルカムカナッペ 5 種類をご用意いたしますので、ウェルカムドリンク片手にイベントのスタートをお楽しみいただけます。また、店内のブッフェ台には、シャンパーニュとの相性抜群のグリル料理が並びます。スパイスビーフランプやローズマリー風味で仕上げる手羽元のコンフィのほか、ホテル自家製のトルネードソーセージなどをお好きなだけお召し上がりください。デザートには、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けているペストリーチームが手掛ける、旬のマンゴーをふんだんにつけたケーキや、自家製アイスクリームステーションをご堪能いただけます。

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つときをお楽しみください。

開催日: 6月21日(土)
7月5日(土)、19日(土)
8月2日(土)、16日(土)、30日(土)
開催時間: 18:00 ~ 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):

「Soirée Blanche 〜ソフレ ブランシュ〜」 17,600 円

■ブッフエスタイル

- ・ウェルカム カナッペ:
 - ディール サーモンのガレット ライムアイオリ
 - 南タラバガニとアボカドのミニエクレア
 - 自家製リコッタチーズと夏野菜
 - 生ハムメロン
 - 牛フィレ肉のタリアータ オリーブオイル ルッコラ パルメザンチーズ
- ・アペタイザー: トリュフフレンチフライ／ニソワーズサラダ
- ・メイン料理:
 - スパイシービーフランプ
 - トルネードソーセージ グレインマスタード
 - 手羽元のコンフィ ローズマリー風味
 - 海老マリネ
 - グリル野菜 キュウリ パプリカ ヤングコーン
- ・デザート: マンゴー&マスカルポーネケーキ エキゾチックソース
- ・アイスクリームステーション: キルシュとグリオットチェリー／チョコミント／ピニャコラーダ
- ・フリーフロードリンク: シャンパーニュ(ペリエ ジュエ)、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



画像はイメージです

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)



ペリエ ジュエについて

1811 年にエペルネに創立したシャンパーニュ・メゾン、ペリエ ジュエは、フランスの中でも歴史ある老舗メゾンです。ペリエ ジュエのシャンパーニュは、シャルドネ本来のエッセンスを紐解く花のような香りと複雑な味わいをもつ、唯一無二のシャンパーニュです。創立以来たった 8 名のセラーマスターにより、そのシャンパーニュづくりの技術・技能と不朽の伝統が継承されています。また、創立者がこよなく愛した、日常を魅力的なものにする「自然とアート」から深い影響を受けています。1902 年、アール・ヌーヴォーの旗手であるエミール・ガレとのコラボレーションにより、ペリエ ジュエのボトルにゴールドで縁取られたジャパニーズ・アネモネが描かれ、それがメゾンの象徴となったように、以来ペリエ ジュエは、ダニエル・アーシャム、ノエ・デュショフル＝ローランス、東 信(あずま まこと)、トード・ボーンチェといった一流アーティストや新進気鋭のアーティストとのコラボレーションを続けています。



メゾン ペリエ ジュエ 日本公式サイト: <https://www.perrier-jouet.com/ja-jp>

グランド ハイアット 東京とは

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、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「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ー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 2025 年までの 9 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 7 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 m²の宴会施設、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&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 をご覧ください。

グランドハイアットについて

世界中で展開されているグランドハイアットホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランドハイアットホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリースパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、grandhyatt.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※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。