

～ グランド ハイアット 東京 2022 Autumn ～

秋風感じるテラスで豪快なメキシカンフードをシェアして楽しむ“収穫祭”！ 上海蟹味噌と松坂豚を味わう豪華火鍋、ポルチーニや松茸が香る新作メニューも “食欲の秋”を満たすラグジュアリーホテルの新メニューが登場

- ◆オークドア： テラスでメキシコ料理を陽気に楽しむ“収穫祭”！アステカ文明でも食べられていたと言われる伝統料理やメキシカン チーズフォンデュなどボリューム満点の料理をシェアスタイルでご提供。ビールやシャンパンをフリーフローで楽しむオプションも。
- ◆チャイナルーム： 旬の上海蟹味噌の旨味を堪能する豪華火鍋が初登場！上質な肉質と脂が特徴の松坂豚や鯛など、種類豊富な具材を味わい深い2種の自家製スープで楽しむ新メニュー。
- ◆フィオレンティーナ： フレッシュポルチーニの芳醇な香りが楽しめる秋メニューにニョッキが新登場！
- ◆けやき坂： 秋の味覚の王様“松茸”づくし！高級魚の甘鯛や鮑と楽しむ秋の贅沢ディナーコース

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、豪快なシェアスタイルのメキシカンフードをテラス席で楽しむ“収穫祭”や旬を迎える上海蟹味噌を味わう火鍋をはじめ、香り高いポルチーニ茸や松茸をつかった贅沢な新メニューを2022年9月1日(木)より順次ご提供いたします。



オークドア「セレブラシオン デ ラ コセチャ」



チャイナルーム「上海蟹味噌火鍋」



フィオレンティーナ フレッシュポルチーニのメニュー



けやき坂「松茸ディナーコース」

ステーキハウス「オークドア」では、アメリカを中心に親しまれている11月の行事「感謝祭」をメキシカン風にアレンジしたスペイン語で“収穫祭”を意味するオリジナルイベント「セレブラシオン デ ラ コセチャ」を開催いたします。ご家族や仲間と一緒にシェアスタイルのメキシカンフードを爽やかな秋風が吹き抜けるテラス席で陽気にお楽しみいただけます。中国料理「チャイナルーム」では、秋に旬を迎える上海蟹味噌の旨味と松坂豚などの種類豊富な具材を存分にご堪能いただける特製火鍋が登場します。イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、イタリアの秋の味覚“ポルチーニ茸”が香るメニューに新作のニョッキが仲間入りするほか、鉄板焼「けやき坂」では秋の味覚の王様“松茸”をふんだんにつかった贅沢なディナーをご用意いたします。

陽気な収穫祭体験や種類豊富な旬の食材をつかったメニューとともに、実りの秋を楽しむひとときをお楽しみいただけます。

■ オーク ドア (6 階 ステーキハウス)

テラスで陽気にシェアしながらメキシカンフードを楽しむオーク ドア流の秋の収穫祭！アステカ文明から食べられる伝統料理やメキシカン チーズフォンデュなどボリューム満点の料理が登場。

厳選した素材をダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、秋の爽やかな気候のなかテラス席でオーク ドア流の“収穫祭”をお楽しみいただけるプランが初登場いたします。アメリカを中心に11月の第4木曜日にお祝いされる「感謝祭」を、オーク ドアではスペイン語で“収穫祭”を意味する「セレブラシオン デ ラ コセチャ」として開催。“実りの秋の訪れをご家族や仲間と一緒に、陽気に楽しんでいただきたい”というシェフの思いから、ダイナミックなメキシカンフードをシェアスタイルでご提供いたします。

本プランでは、チキンスープにジャイアントコーンやオニオンなどの具材と、コリアンダーやハラペーニョ、オレガノなどを加えてつくる、アステカ文明から食べられていると言われるメキシコの伝統料理“ポソレ”をお楽しみいただけます。チキンや野菜の旨味にスパイスやハーブが程よく効いた、酸味がありながらもあっさりとした奥深い味わいのスープです。そのほか、定番のタコスはもちろん、熱々の鉄板でご提供するグリルしたビーフをトルティーヤで巻いてお召し上がりいただくボリューム満点の“ファヒータ”、チェダーチーズやプロボローネチーズにオニオンやマッシュルーム、ハラペーニョやチリを合わせてつくる、熱々のとろけるチーズが魅力のメキシコ流チーズフォンデュ“ケソ フンディード”など、さまざまなメキシカンフードをお楽しみいただけます。

提供期間： 2022年11月1日(火)～11月30日(水)
販売時間： 18:00～22:30 ※本プランの最終入店時間は20:30

メニュー名 / 価格(税込・サービス料15%別)

・セレブラシオン デ ラ コセチャ ★新メニュー

- フリーフロー付きプラン 日～木曜日 10,450円、金・土曜日 11,550円

※シャンパンを含むフリーフローへのアップグレード +5,500円

- お食事のみ 日～木曜日 6,820円、金・土曜日 7,920円

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分

※悪天候時は店内席へご案内します

フード

- ブラックアイピーのサラダ
- シーフードカクテル
- ポソレ
- ビーフ ファヒータ
- ミニパンプキン チーズバーガー
- BBQ チキン モレ ネグロ ソース
- ポーク タコス
- ケソ フンディード

ドリンク(フリーフロー)

- スパークリングワイン(アップグレードプランの場合はシャンパン)
- 赤・白ワイン
- カクテル各種
- 生ビール
- その他ソフトドリンクなど各種

店舗情報：「オーク ドア」03-4333-8784(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 6階

※営業時間に関しては公式 WEB サイトをご確認ください。



■ チャイナルーム (6階 中国料理)

上海蟹味噌の味わいと松坂豚や鱈など、種類豊富な具材をこだわりの自家製スープで楽しむ豪華火鍋が新登場！

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、本場中国で秋を代表する食材“上海蟹”の蟹味噌の旨味を存分にご堪能いただける新作火鍋が登場いたします。火鍋に欠かせないスープは、コラーゲンたっぷりの上海蟹味噌スープと、9種類の香辛料が入った辛さがくせになる麻辣スープ。上海蟹味噌スープは、金華ハムやアヒル、丸鶏などの具材をじっくり8時間かけて煮込んでつくる上湯スープに上海蟹味噌を溶かし込み、優しく滋味に富んだスープに仕上げます。上海蟹味噌を合わせた3種類の餡がお楽しみいただける自家製水餃子をはじめ、体温で溶けるほど良質な脂のきめ細かいサシの入った松坂豚、十勝ハーブ牛ロースや帆立貝、たっぷりの茸や野菜など、身体にも嬉しい種類豊富な具材とともにお召し上がりいただけます。お鍋のメには刀削麺を入れ、さまざまな具材の旨味が溶け込んだ自家製スープの豊かな味わいを最後まで余すことなくご堪能いただけます。

販売期間：2022年9月5日(月)～12月18日(日)

販売時間：18:00～21:30

メニュー名 / 価格(税込・サービス料15%別)

・上海蟹味噌 火鍋 13,200円(1名様) ★新メニュー

※ご注文は2名様より、3日前までに要予約



日替わり前菜3種類

ボタン海老の紹興酒漬け、蒸し鶏の葱生姜ソース、冷製クラゲなど

火鍋

◆スープ:

・上海蟹味噌スープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、干貝柱を8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープに、上海蟹味噌を溶かし込んだ滋味に富んだまろやかなスープ

・麻辣

9種類の香辛料(唐辛子・香叶・びゃくし・草果・八角・花椒・桂皮・茴香・生姜)や唐辛子を合わせたスパイスが香るピリっと辛みの効いたスープ

◆具材:

- ・上海蟹味噌の水餃子3種(小籠包餡、海老のすり身、魚のすり身)
- ・松坂豚しゃぶしゃぶ、鱈しゃぶしゃぶ
- ・その他(信玄どり、北海道十勝ハーブ牛ロース、天使海老、帆立貝)
- ・きのこ(ジャンボ マッシュルーム、黒アワビ茸、ハナビラダケ)
- ・野菜(白菜、チンゲン菜、広東白菜、黄ニラ、豆苗)
- ・豆腐
- ・太春雨
- ・刀削麺

◆デザート

- ・杏仁豆腐



店舗情報:「チャイナルーム」03-4333-8785(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 6階

※営業時間に関しては公式WEBサイトをご確認ください。

■ フィオレンティーナ(1階 イタリアン カフェ)

イタリアの秋の味覚“フレッシュポルチーニ”の芳醇な香りを楽しむ新作ニョッキと定番リゾット

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただけるモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、イタリア産のフレッシュポルチーニを贅沢につかったメニューに新作のニョッキが登場いたします。モチモチ食感の自家製ポテトニョッキは、ブイヨンにポルチーニやバター、生クリームでつくるクリームソースを合わせ、風味豊かなソースがニョッキによく絡む一皿に仕上げます。そのほか、毎年ご好評いただいているポルチーニとガーリックの香り豊かなリゾットなど、秋にしか楽しめないフレッシュポルチーニを思う存分お楽しみいただけるメニューが揃います。



提供期間：2022年9月1日(木)～10月31日(月)
提供時間：11:00～14:30(土・日・祝～15:00)、18:00～21:30

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

- ・イタリア産フレッシュポルチーニ クリームソース 自家製ポテトニョッキ 3,520円 ★新メニュー
- ・イタリア産フレッシュポルチーニのリゾット 3,410円

店舗情報：「フィオレンティーナ」03-4333-8713(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 1階

※営業時間に関しては公式WEBサイトをご確認ください。

■ けやき坂(4階 鉄板焼)

松茸の香りを堪能！秋の味覚の王様“松茸”づくしの贅沢な新作ディナー

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、秋の味覚の王様とも呼ばれる松茸をふんだんにつかった新作ディナーコースが登場いたします。松茸をつかった前菜やスープに続く1皿目のメインでは、高級魚といわれる長崎県産の甘鯛に松茸が香る朴葉味噌を合わせた朴葉焼き。淡泊な甘鯛の味わいを引き立てながら松茸の香りが広がる贅沢な1品です。2皿目のメインでは、鉄板焼きならではの贅沢な沖縄県産の石垣牛テnderロインとサーロインの食べ比べをお楽しみいただき、♫には松茸香るフライドライスと存分に秋の味覚“松茸”をご堪能いただけるラグジュアリーホテルならではのディナーコースです。



提供期間：2022年9月上旬～10月下旬 ※松茸の入荷状況により変動
提供時間：18:00～21:30

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

- ・松茸ディナーコース 44,000円 ★新メニュー
- 国産松茸の前菜
- 松茸と鮑の洋風スープ パピヨット仕立て
- 長崎県産 甘鯛と松茸の朴葉焼き
- 沖縄県産 石垣牛のテnderロインとサーロイン
- 松茸のフライドライス
- 鉄板焼きモンブラン

店舗情報：「けやき坂」03-4333-8782(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 4階(6階経由)

※営業時間に関しては公式WEBサイトをご確認ください。

グランド ハイアット 東京の感染拡大防止対策

お客様と従業員の安全と健康を最優先事項と考慮し、ハイアットの新衛生対策「グローバルケア&クリーン」に基づく感染拡大防止対策を講じております。詳しくは公式 WEB サイトをご確認ください。

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/information/14699/>

なお、グランド ハイアット 東京は安心・安全にお食事をお楽しみいただけるよう、食品安全マネジメントシステムの国際規格 ISO22000:2018 を取得しております。

※提供方法は変更する場合がございますのであらかじめご了承ください。また、これに伴って食材や内容、料金も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。