

～ グランド ハイアット 東京 2023 Winter ～

アメリカのソウルフード、ハンバーガーを地域別に紹介
カリフォルニアやテキサスなど 4 州の個性派バーガー4 種類が登場
人気バーガー企画第 2 弾「テイストオブアメリカ：ロードトリップ」



「テイストオブアメリカ：ロードトリップ」メニューイメージ

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、アメリカのソウルフードともいわれるハンバーガーを地域別にご紹介する、人気企画の第 2 弾「テイストオブアメリカ：ロードトリップ」を、2023 年 1 月 10 日(火)～3 月 31 日(金)間の平日限定で、ステーキハウス「オーク ドア」にて開催いたします。

一説では、ハンバーガーのルーツは 1900 年頃アメリカ南部にあると言われていています。以来、100 年以上の時を超えて今もなお世界中で愛され続けているソウルフード。今回もシェフが気候や風土も異なる特徴のある 4 つの州を選び、それぞれの魅力を贅沢に挟み込んだ個性豊かなハンバーガー 4 種類がお楽しみいただけます。カリフォルニア、テキサス、テネシー、そしてサウスカロライナの計 4 州それぞれの名産品や伝統料理を贅沢に挟み込んだ、満足度の高いメニュー。さんさんと降り注ぐカリフォルニアの太陽の日差しを受けて育った濃厚なアボカドを贅沢に使用した「カリフォルニア ベーコン&アボカドバーガー」や、アメリカ南部料理の定番、ピメントチーズをたっぷり挟み込んだ「サウスカロライナ ピメントチーズバーガー」など、4 州の個性を体現したバーガーが揃います。

アメリカ出身の料理長がお届けする個性豊かな 4 種類のバーガーとともに、ソウルフードを巡るロードトリップをお楽しみください。

提供期間：2023 年 1 月 10 日(火)～3 月 31 日(金)※平日のみの提供

提供時間：11:30～14:30

料金：各 3,080 円(税込・サービス料 15%別)／テイクアウト 各 3,024 円(税込)

※すべてフレンチフライ付き

メニュー

・カリフォルニア ベーコン&アボカドバーガー

アメリカ産アボカドの 90 パーセント以上を生産しているカリフォルニア州。ゴールデンステートのさんさんと降り注ぐ陽の光を受けて育ったビタミンたっぷりのアボカドに、鉄板に押し付けて焼いた US ビーフ 100% のパティ、ベーコン、レタス、トマトを合わせたヘルシーなバーガーです。



•テキサス フライドベーコンバーガー

牧畜業に長い歴史を持つテキサス州。テキサスの空の玄関口である都市、フォートワースのシンボルである巨大な角を持つ牛「テキサスロングホーン」の特徴的な角に見立てたフライドベーコンが目を引くワイルドなバーガーです。バーベキューグリルで焼き上げた 140g のプライムビーフパティに、レタス、トマト、オニオンリング、ピリッとしたアクセントを添えるハラペーニョ、そしてバターミルクのころもでカリッとジューシーに揚げたベーコンを挟んだ、食欲そそる、ボリューム感あふれる一品です。



•テネシー ディープフライドバーガー

今なお南部の古き良きアメリカの雰囲気を残すテネシー州。バーベキューやフライドチキンなど、ダイナミックなフードカルチャーが有名で、ハンバーガーは、手軽にエネルギーチャージができる定番メニューの 1 つ。そんなテネシーを体現したこのバーガーは、ダブルパティなことはもちろん、なんとパティは油で揚げるスタイル。そこにグリルオニオン、チーズ、ピクルス、そしてシャープな辛みのアメリカンイエローマスタードを挟んだ、シンプルながらも味わい深いバーガーです。カロリーのことは気にせず、豪快にかぶりついてお楽しみください！



•サウスカロライナ ピメントチーズバーガー

アメリカをバーガーで巡る旅の終着地は、大西洋に面したサウスカロライナ州。鉄板の上で押しえ焼きしたスマッシュビーフパティにチェダーチーズ、クリームチーズ、ペッパーのピクルスで作った「カロライナ・キャビア」とも称されるピメントチーズをたっぷりに乗せました。食べ応えのある 220g のビーフパティにも引けを取らない具材が決め手の一品です。



定番の「オークドア バーガー」

バンズやチーズなどの具材とも相性がよく、肉の旨みと味わいがしっかりと感じられる赤身と脂肪のバランスよいプライムビーフ 100%のパティをつかっています。チャコールグリルでパティの表面を焼いたあと、900度のプロイラーでお好みの焼き加減に調整し、最後にもう一度チャコールグリルで仕上げることで、表面はカリッと、中はジューシーで凝縮された肉の旨みたっぷりに焼き上げます。クリームを使いほのかに甘くふんわりとしたバンズはホテルの自家製。肉の旨みを引き立てるソースは、ガーリックマヨネーズとBBQソースを合わせたオーロラソースです。クリスピーオニオンのトッピングが食感のアクセントに。本場アメリカ出身のシェフがこだわりつくした、牛肉の味わいたっぷりのステーキハウスらしい本格ハンバーガーです。



◆提供時間

ダイニング： 11:30～14:30（土・日・祝 ～15:00）、バー： 11:30～22:30

◆料金(税込・サービス料別)

スモール(パティ 140g) ¥2,530

レギュラー(パティ 220g) ¥3,190

店舗情報： ステーキハウス「オーク ドア」 03-4333-8784（直通）

2018年3月、「ノスタルジー」をテーマに空間デザインを進化させ、そのよき雰囲気を引き継ぎながら、より温かみと落ち着きのある新たな空間へとリニューアルオープンいたしました。チャコールグリルと900度に達する高温ガスブロイラーを新たに導入し、旨味をジューシーに閉じ込め、素材本来の魅力を最大限に引き出した極上のステーキやお料理を、世界各国から集められた約300種類以上のニューワールドワインとともに楽しみいただけます。テラス席、ポール シン ボール氏の絵画が楽しめる個室もご用意し、さまざまな用途でご利用いただけるほか、スタイリッシュなバーでも終日軽食をお召し上がりいただけます。



〒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
TEL: 03-4333-8784

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。

※食材や産地、内容ならびに価格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。