GRAND | HYATT

＜News Release＞

2023 年 2 月 22 日

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～

【総重量 4kg！高さ 20cm×幅 35cm】
グランド ハイアット 東京史上、最大の巨大グルメバーガー誕生！
2 種の調理法で焼き上げる 2kg のパティなどこだわりをたっぷりサンドした
開業 20 周年記念「グランド オーク ドア バーガー」

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、今年、4 月 25 日（火）に開業 20 周年を迎えます。これを記念して、新鮮な素材をオーブンで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、20 周年にちなんだ 2kg のパティをサンドした総重量およそ 4kg の超巨大グルメバーガー「グランド オーク ドア バーガー」を、2023 年 4 月 3 日（月） ～ 5 月 31 日（水）の期間にご提供いたします。

「オーク ドア」ではこれまでにも 1kg のパティをサンドした特大バーガーや総重量約 3kg のジャイアントバーガーをご提供してまいりましたが、開業 20 周年を記念してアメリカ人の料理長ラリマー ティモシーが限界に挑戦！1kg のパティを 2 枚つかった 2 段の“ダブルデックバーガー”にしたことで、パティ計 2kg、総重量約 4kg におよぶ、グランド ハイアット 東京史上では最大のまさに“グランド”なハンバーガーが誕生しました。

ホテルのベーカリーチームが焼き上げる程よい甘みが特徴の自家製ポテトバンズに挟むのは、2 種類の調理法で仕上げた 2 枚のビーフパティ。1 枚はチャコール（炭）グリルと最高 900℃にも達するブロイラーオーブンで火入れをした肉汁たっぷりのパティ、もう 1 枚は鉄板に押し付けて（スマッシュ）焼き上げる肉の香ばしさが強調されたパティと、特徴の異なるパティを 1 度にお楽しみいただるよう工夫しました。さらに、コクのあるチェダーチーズやオーク ドア特製のスモークベーコン、自家製ピクルスやグリルオニオンと食感のアクセントとなるフライドオニオン、新鮮な野菜をたっぷりとトッピングし、ステーキハウスならではのこだわりをたっぷりとサンドした大迫力かつ贅沢なハンバーガーが完成しました。

6 名様までのグループでもシェアしてお召し上がりいただけるボリュームたっぷりのハンバーガーは、お祝いごとにもおすすめです。ご家族やご友人と皆さまでシェアしながら、グランド ハイアット 東京ならではのダイナミックな食体験をお楽しみください。

提供期間 ： 2023 年 4 月 3 日（月） ～ 5 月 31 日（水） ※平日のみのご提供、5 日前までの要予約
提供時間 ： 11:30 ～ 14:30
WEB サイト ： https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/grand-oak-door-burger/

メニュー / 料金（税込・サービス料 15%別）：
「グランド オーク ドア バーガー」20,000 円

ホテルの開業 20 周年を祝う、総重量およそ 4kg、高さ約 20cm・幅約 35cm の巨大なグルメバーガーの主役は、肉の旨味がしっかりと感じられ、赤身と脂肪のバランスが絶妙なアメリカンビーフ 100%でつくるビーフパティ。上段のパティは、チャコールグリルと 900℃にも達するブロイラーオーブンをつかい、肉汁を閉じ込めてジューシーに焼き上げ、下段のパティは、鉄板に押し付けながら（スマッシュ）火入れをすることにより、ビーフの食感と香ばしさがより強調された食べ応えのあるパティに仕上げます。あふれ出す肉汁の旨みと、ビーフの香ばしさや食感も楽しめる 2 種類の異なる調理方法を用いて、1 度に 2 つの味わいをお楽しみいただけるよう料理長がこだわりました。

さらに、オーク ドア特製のスモークベーコン 16 枚を合わせることで、凝縮された肉の旨みとスモーキーな香ばしさもプラスするほか、豪快にとろけ出る 300g のチェダーチーズがコクを加えます。グリルオニオンとフライドオニオンが甘味や食感のアクセントとなり、レタス 300g や 2 玉分のジューシーなトマトなど、フレッシュな野菜をたっぷりとサンドすることで、ボリュームはありながらも、重すぎず食べやすい仕上がりです。

味の決め手は、ガーリックマヨネーズと BBQ ソースを合わせた料理長特製のオリジナルソース。程よい酸味が肉の旨味を引き立てるとともに、それぞれの具材と調和し、豊かな味わいが口の中に広がります。20 年分の感謝を込めてご用意する、ステーキハウスならではのこだわりが詰まったダイナミックな一品です。

店舗情報：　ステーキハウス「オーク ドア」
〒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

※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。