

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～

2名で20オンスのグリルプレートを堪能するテラスプランが登場
ワインとのペアリングを楽しむフレンチの特別コースや中国料理のフリーフロー付きプランも
開業20周年を祝うセレブレーションメニュー
20種類のハーブが効いたカクテルや20年熟成のウイスキーなど「20」にちなんだ特別メニューも提供



オーク ドア「グランド スプリングテラス」



フレンチキッチン「20周年記念ペアリング コース」



チャイナルーム「20周年お祝いフリーフローコース」



マデュロ「20周年記念カクテル」

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、4月25日(火)に開業20周年を迎えます。このアニバーサリーイヤーを記念し、館内のバラエティ豊かなレストラン・バーにてセレブレーションメニューを4月1日(土)より順次ご用意いたします。

20周年にちなみ、それぞれの個性が光るディナープランを「2万円」でご提供いたします。ステーキハウス「オーク ドア」では、開放的なテラス席で都会の夜を満喫できるダイナミックでスペシャルコースが登場いたします。20周年にちなんだ20オンス(約600グラム)のサーフ&ターフのグリルプレートをはじめ、サラダからデザートまですべてがダイナミックなオーク ドアの人気メニューがお楽しみいただけます。オールデイ ダイニング「フレンチキッチン」では、開業当時から愛されるシグネチャーメニューを盛り込んだ特別コースをソムリエが厳選したワインとペアリングで楽しむ特別ディナープラン、中国料理「チャイナルーム」では、本格飲茶やアワビ、上海蟹など高級食材がご堪能いただけるお料理と、シャンパンのフリーフローが付いた豪華なコースプランをご用意。バー&ジャズラウンジ「マデュロ」では、煌びやかな六本木の夜を彩る特別なメニューが登場。熟成20年以上の希少なウイスキーのテイastingセットや、「20」にちなんだリキュールをつかい、バーテンダーが2種類のカクテルを考案いたしました。

今までご来館いただいたすべてのお客様に感謝を込めて、ホテルスタッフが考案したアニバーサリーイヤーにふさわしいお料理やお酒の数々で、家族やご友人とともにフェスティブ感にあふれたひと時をお楽しみください。

<「開業 20 周年を祝うセレブレーションメニュー」おすすめポイント>

- ◆オーク ドア :ステーキハウスの人気メニューを一気に堪能できるテラスプランが登場。2 名で 20 オンス(約 600 グラム)のステーキやロブスターが堪能できる豪華なサーフ&ターフのグリルプレートも！
- ◆フレンチ キッチン :人気シグネチャーメニューをソムリエが厳選したワインと楽しむ 20 周年特別ペアリングコースが登場
- ◆チャイナルーム :本格飲茶やアワビ、上海蟹など高級食材を堪能する、シャンパンフリーフロー付き記念コース
- ◆マデュロ :20 種類のハーブやプロポリスで作られたジンにオーガニックなトニックを合わせた健康志向なジントニックや、20 年以上熟成したプレミアムなウイスキーのテイastingプランが登場

■ オーク ドア (6 階 ステーキハウス)

ビーフサーロインやラムチョップ、ロブスターが乗ったサーフ&ターフの「20 オンス」グリルプレートなどレストランのダイナミックな人気メニューを春の夜風が爽やかなオープンエアで

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、開放的なテラス席で都会の夜を満喫できるボリュームで満足感の高いスペシャルなコースを用意しました。コースの主役は、20 周年にちなみ、総量「20 オンス(約 600 グラム)」の肉や魚介類が乗ったグリルプレート(2 名様用)。チャコールグリルと 900 度に達するブロイラーオープンで焼き上げる、ビーフサーロインやラムチョップ、チキンなどのグリルに加えて、オリジナルのハーブバターがたっぷりに乗ったロブスターや肉厚で大振りなホタテのローストなど、見た目のインパクトも抜群の満足感の高い一皿です。そのほか、歯ごたえがくせになるロメインレタスやスモークベーコン、アンチョビが効いたオリジナルのドレッシングが特徴のシーザーサラダ、シーフードカクテル、フレッシュのベリーやベリーソースの酸味、メレンゲの食感が楽しい「オーク ドア」スタイルのパブロバなど全 6 品のコース。サラダからデザートまで「オーク ドア」の人気シグネチャーメニューが一気に揃う豪華なコースを、春風が吹き抜ける開放的なテラスでぜひお楽しみください。



メニュー名 / 価格(税込・サービス料 15%別):

- ・**グランド スプリングテラス ★新メニュー**
 - フリーフロー付きプラン(2名様)- お食事のみ(2名様): 20,000 円
 - スパークリングワイン フリーフロー付きプラン(2名様): 28,800 円
 - シャンパン フリーフロー付きプラン(2名様): 33,640 円

提供期間 : 2023 年 4 月 25 日(火) ~ 5 月 31 日(水)

提供時間 : デイナー 18:00 ~ 22:00 (本プランの最終入店時間は 20:30)

※お席のご利用は 2 時間、フリーフローは 90 分制

※悪天候時は店内席へご案内します

WEB サイト :

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-20th-anniversary-spring-terrace/>

お食事

- ・20 オンス グリルプレート
(ビーフサーロイン・ラムチョップ・チキン・ハーフロブスター・ホタテ)
- ・シーフードカクテル
- ・シーザーサラダ
- ・グリルアスパラ
- ・フレンチフライ



デザート

- ・オーク ドア パブロバ

店舗情報: ステーキハウス「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



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

人気シグネチャーメニューをソムリエが厳選したワインと楽しむ 20周年特別ペアリングコースが登場

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、20周年記念スペシャルセットメニューをご用意。旬の食材をつかい、季節ごとにメニューを変えてご提供している人気ディナーコースをアレンジし、さらにホテルのソムリエが厳選したワインとのペアリングでお楽しみいただける特別メニューです。エスカルゴをつかったアミューズから始まり、2種のメインディッシュのほか、開業以来不動の人気を誇る、オニオングラタンスープやホテル内キッチンでスモークした自家製スモークサーモンなど「フレンチ キッチン」のシグネチャーメニューをお楽しみいただけます。家族やご友人との特別なひと時をホテルのソムリエが厳選したワインとともにご堪能ください。



メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

- ・20周年記念 **ワインペアリング スペシャルメニュー** 20,000円(1名様) ★新メニュー

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月15日(木)

提供時間: 18:00 ~ 21:30

WEBサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-20th-anniversary-dinner/>

【内容】

アミューズ

- ・エスカルゴのハーブバター焼き

前菜

- ・ホームメイド スモークサーモン 柑橘ドレッシング
オシェトラキャビア フェンネル アボカド グレープフルーツ ブリニ ディルクリーム

スープ

- ・オニオングラタンスープ

魚料理

・真鯛のポワレ ビスクソース キヌア 季節野菜 ハーブサラダ

肉料理

・ニュージーランド産牛フィレのロースト ビーフジュ
ラトウイユ ガーリックコンフィ

デザート

・チーズケーキ ミックスベリージャム ホイップクリーム

ドリンク

・ソムリエが選ぶワインのペアリング

店舗情報： オールデイ ダイニング「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）



■ チャイナルーム(6階 中国料理)

本格飲茶やアワビ、上海蟹など高級食材を堪能する、シャンパンフリーフロー付き記念コース

中国各地の代表的な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、本場香港仕込みの点心やオーセンティックな中国料理を、アワビやトリュフ、上海蟹や燕の巣などの高級食材でアップデートした、祝祭感あふれるコースを用意しました。ランチメニューでも人気の点心から登場するのは、焼売とホタテの蒸し餃子。20周年は特別に、焼売には鮑をのせ、蒸し餃子にはトリュフを加えることで、立ち上る湯気の豊潤な香りまでも楽しめる一皿に。平飼いで肉質の良いアヒルを、時間をかけて釜で焼き上げることで余分な脂を落とした名物の釜焼き北京ダックは、シェフがテーブルでカットし仕上げるライブ感も楽しい一品です。シャンパンを含むフリーフロードリンクとともにお楽しみください。



メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

・開業20周年お祝い フリーフローコース 20,000円(1名様) ★新メニュー

提供期間：2023年4月1日(土)～6月30日(金)

提供時間：18:00～21:00(最終入店時間は19:30)

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制

WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-20th-anniversary-dinner/>

【内容】

前菜: チャイナルーム前菜盛り合わせ

点心: 豚肉と海老の焼売 鮑のせ、トリュフ入りホタテ蒸し餃子

スープ: タラバ蟹と上海蟹のスープ 燕の巣添え

釜焼き北京ダック

海鮮: 鮑と野菜の塩炒め



肉: 十勝ハーブ牛サーロインのブラックペッパー炒め

麺飯: トリュフとキノコの炒飯

デザート盛り合わせ: 杏仁豆腐、マンゴープリン、胡麻団子

フリーフロードリンク

- ・シャンパン
- ・赤白ワイン
- ・ビール、ソフトドリンク各種
- ・中国銘茶



店舗情報: 中国料理「チャイナルーム」

〒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
03-4333-8785 (直通)



■ マデURO(4階 バー & ジャズラウンジ)

ライブジャズの流れる大人な空間で、煌びやかな六本木の夜を彩る特別なカクテル&ウイスキーを

大人のためのシックなバー&ジャズラウンジ「マデURO」からは、「20」にちなんだリキュールをつかい、バーテンダーが2種類の20周年記念カクテルを考案いたしました。さらに、20年熟成のウイスキーの中でも非常に珍しいとされる「カナディアンクラブ20年」と「ブティックウイスキー スプリングバンク20年 バッチ22」、「モートラック20年」の3銘柄を呑み比べできるグランド ハイアット 東京20周年記念の特別ウイスキーテイastingを提供いたします。ガス灯のあかりが揺らめく大人な空間で、海外より迎えたアーティストによるジャズの生演奏を楽しみながら今回限りのお酒とともに贅沢な夜をお過ごしください。

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別):

20周年記念カクテル 各2,750円

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月30日(金)

WEBサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/maduro-20th-anniversary-cocktails>

● Twenty Botanicals Tonic

カモミールやミント、シナモンなどの20種類のハーブとプロポリス、そしてビーポーレンを使用して作られたクラフトジン「コッパーデューク」と、天然素材にこだわった「フィーバーツリー トニック」を使用した究極の健康志向ジントニック。さっぱりと爽快感のある味わいに仕上げました。

● Regalo 20

クラシックカクテル20th Century Limitedをツイストしたカクテル。「コッパーデューク」の他にエルダーフラワーのリキュールを使用し、ほのかに甘い味わいをお楽しみいただけます。



メニュー / 料金(税込・サービス料15%別):

20周年記念ウイスキーテイasting 8,250円

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 4月30日(日)

WEBサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/maduro-tastingmenu/#20th>

カナディアンクラブ20年

最高級のオーク樽で20年以上熟成された最高峰のカナディアンウイスキーです。深い琥珀色で甘く華やかなコクを纏った円熟した味わいを体験いただけます。



- **ブティックウイスキー スプリングバンク 20年 バッチ22**

ブティックウイスキーカンパニーからリリースされたスプリングバンク

蒸留所の20年熟成モルトウイスキーです。蒸留所独特のオイリーさや塩気をベースに、ポートワイン樽由来のベリーや黒ブドウのような甘酸っぱいフルーティーさが特徴的。オフィシャルのスプリングバンクとはまた少し変わった面白い味わいをお楽しみください。

- **モートラック20年**

スコットランド・スペイサイド地区ダフタウンの最も歴史ある蒸留所で、2.81回蒸留と呼ばれる複雑できめの細かい特殊な蒸留法を経て、ヨーロピアンオークで20年間熟成されたシングルモルト スコッチウイスキーです。力強いモルトの味わいから「ダフタウンの野獣」と称されています。

店舗情報: バー & ジャズラウンジ「マデュロ」 03-4333-8783(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



※最新の営業時間については公式 WEB サイトをご確認ください。

※食材や産地、内容および料金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。