

～ グランド ハイアット 東京 2023 Summer ～

ホテルのテラスで本格アメリカン バーベキュービアガーデン  
国産牛やポークリブなど5種類の肉のほか、エビやホタテのシーフードグリルも！  
“ルート66”でアメリカ中南部を横断するようなグルメ体験  
オークドア サマーテラス “バーベキュー ロードトリップ”



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、毎年ご好評をいただいている夏季限定のバーベキューテラスプランが今年も登場いたします。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」にて、6月1日(木)より「オークドア サマーテラス “バーベキュー ロードトリップ”」がスタートします。

真夏の夜のお楽しみとして人気のテラス席限定のバーベキュープラン、今年は本場の「アメリカンバーベキュー」をテーマにしたアメリカ出身のシェフによる郷土愛溢れるプランをご用意いたしました。アメリカ国内でも特にバーベキューが盛んなアメリカ南部や中部では、バーベキューグリルが一軒家の庭に必ず設置されており、家長たる父親がピットマスターとして家族に料理を振る舞うのが一般的で、食生活の一部とも言われています。

「オークドア」でも、本場のように、ご友人やご家族と会話もお楽しみいただきながらお召し上がりいただけるよう、お料理はシェアプレートにてご提供いたします。ステーキハウスのチャコールグリルと900℃に達するブローラーオーブンで、ホテルのシェフが焼き上げる5種類の肉や、シーフード、シェフこだわりのバーベキューに合うサイドディッシュを、インターナショナルな雰囲気で開催的なテラスでお楽しみください。さらに、オークドアバーのバーテンダーが考案したトロピカルフルーツの甘酸っぱいカクテルやキンキンに冷えたビールもフリーフローでお楽しみいただけるプランもご用意しております。アメリカの昔の国道「ルート66」を走り、アメリカ南部を食で横断するようなグルメなロードトリップ体験を「六本木、6丁目」でお楽しみください。

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### 国産牛から豚肉、ソーセージ、チキンまで5種類のバーベキューがご堪能いただけるシェアプレートや肉厚のホタテやエビなどのシーフードグリルも！真夏のテラスで楽しむバーベキューナイト

今年のテラスディナーの主演は、伝統的な手法で調理されたアメリカの中南部の州や地域を代表する5種類のスタイルのバーベキュー。テキサス州中部の代表的なバーベキューであるブリスケット(肩ばら肉)は、ほどよくサシの入った国産牛を使用し、風味も良く手で簡単にほぐれてしまうほど柔らかく仕上げました。南部テネシー州メンフィスやノースカロライナ州で親しまれている、低温で火を通した豚肉を細かくほぐし、ソースであえるプルドポークは、甘みのあるポトパンズでサンドして、バーガースタイルでお楽しみいただくのもおすすめです。そのほか、ホワイトスモーク社のマシンを使ったスモークソーセージや香ばしく焼き上げたブリックチキン、テイクアウトメニューでも大人気のシェフの特製ポークリブなど、本格バーベキューがワンプレートで登場いたします。さらに、メキシコ湾に面するルイジアナ州ニューオーリンズの名物であるバーベキューシュリンプや大振りで肉厚のホタテのグリルを豪快に盛り付けた、ミックスシーフードのバーベキューグリルもご用意いたします。そのほか、バーベキューのサイドには欠かせないピネガーの効いたコールスローやガーリックの風味のドレッシングで和えたクリーミーなポテトサラダ、チリパウダーとパクチーが効いたコーンのグリルの3品のサイドメニューが脇を固めます。



フリーフロー付きプランでは、オーク ドア バーのバーテンダーが考案した、夏の夜を鮮やかに彩るトロピカルフルーツのカクテルや、乾いたのどを潤す厳選したクラフトビールなどもご用意。この夏は「オーク ドア サマーテラス “バーベキュー ロードトリップ”」で、真夏の夜に酔いしれませんか。

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

#### ・オーク ドア サマーテラス “バーベキュー ロードトリップ” ★新メニュー

- お食事のみ(1名様)：(月～木、日) 7,700 円／(金・土) 8,800 円
- フリーフロー付きプラン(1名様)：(月～木、日) 13,200 円／(金・土) 14,300 円
- シャンパンフリーフロー付きプラン(1名様)：(月～木、日) 15,400 円／(金・土) 16,500 円

提供期間：2023年6月1日(木)～9月30日(土)

提供時間：ディナー 18:00 / 18:30 / 20:30 / 20:45 の4回制

※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

#### 前菜

- ・ミックスシーフードのバーベキューグリル  
-北海道産ホタテ、ハマグリ、エビ、イカ、カクテルソース、ルイソース



#### メイン料理

- ・国産牛のブリスケット
- ・プルドポーク
- ・スモークソーセージ
- ・ブリックチキン
- ・ポークリブ
- ・BBQソース
- ・付け合わせ(ピクルス、オニオンスライス、ハラペーニョ、アボカド)



## サイドディッシュ

- ・コールスロー
- ・ポテトサラダ
- ・コーンのグリル



## ドリンク(フリーフロー付きプランのみ)

- トロピカルフルーツカクテル
  - ・マンゴーマイタイ
  - ・マタドール
  - ・パロマ
  - ・パイナップルモヒート
  - ・パッションマティーニ
- ワイン
  - ・スパークリングワイン
  - ・白ワイン (フランス フォード コッポラの銘柄)
  - ・赤ワイン (フランス フォード コッポラの銘柄)
- ビール
  - ・TOKYO 隅田川ブルーイング 香るヴァイツェンとパールエール
  - ・アサヒスーパードライ
- ソフトドリンク各種

### 旬のトロピカルフルーツを使用したオーク ドア バー オリジナルカクテルにも注目

フリーフロー付きプランには、オーク ドア バーのバーテンダーが考案した、マンゴーやパイナップル、パッションフルーツなどの旬のトロピカルフルーツを使用したオリジナルカクテル 5 種も登場いたします。マイタイには完熟したマンゴーを、マティーニには甘酸っぱいパッションフルーツのほかパイナップルジュースを合わせます。そのほか、グレープフルーツジュースを使用したテキーラベースのカクテルパロマや、パイナップルとライムを合わせたマタドール、パイナップルのモヒートなど、



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



※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。