

～ グランド ハイアット 東京 2023 Summer ～

スモーキーな香りと肉の旨味あふれるアメリカの伝統的な BBQ をバーガーに凝縮！
特製ビーフパティにポークもサンドした暑い夏を乗り切るスタミナ満点の
「スモークハウス バーガー」期間限定で登場



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、2023年7月1日(土)～8月31日(木)の期間、アメリカ南部や中西部の伝統的な料理であるスモークバーベキューから着想を得た「スモークハウス バーガー」を提供いたします。

「スモークハウス バーガー」は、新鮮な素材をオープ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」がバーベキューをテーマに、料理長・ラリーマー ティモシーが考案した本場アメリカ出身のシェフならではの経験や肉への知識を詰めこんだグルメバーガーです。蓋つきのグリルでゆっくりスモークしながら火入れする本場アメリカのバーベキュースタイルに着想を得て、肉の奥深い旨みと甘く豊かな香りも楽しめる至極の一品に仕上げます。メインのパティは、桜のチップでじっくりスモークしたブリスケット(肩バラ肉)を、US ビーフのミンチに加えたオーク ドアの特製合い挽きパティ。赤身の肉々しい旨みと脂の甘さに加え、スモーキーで芳醇な香りの特製パティは存在感も食べ応えも抜群です。さらにパティの上に惜みなく乗せるのは、塊肉がホロホロになるまでじっくりと火を通したプルドポーク。肉の旨みがダイナミックに味わえるパティと、香ばしい肉汁たっぷりて柔らかくほどける食感のプルドポークに、全体の味を引き締める特製のバーベキューソース、そして爽やかな酸味のコールスローやディルピクルスが合わさった、ここでしか味わえないグルメバーガーです。

その他にも、ご好評いただいている定番の「オーク ドア バーガー」や、オリジナルレシピのイタリア風「フィオレンティーナ チーズバーガー」など、レストランの特性を活かした個性あふれるバーガーをご用意しています。3種類のバーガーはすべて、ホテル内ではもちろんテイクアウトしてご自宅でもお楽しみいただけます。この夏は、ラグジュアリーホテルならではの、肉の魅力を贅沢に挟み込んだ期間限定のスペシャルなグルメバーガーをぜひご堪能ください。

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

US ビーフとスモークブリスケットを合わせた特製パティと、ホロホロと柔らかなプルドポークを豪快にサンド！アメリカの伝統的な「スモークハウスバーベキュー」から着想を得たグルメバーガー

・メニュー名／価格：

スモークハウス バーガー ★新メニュー

3,520 円(税込・サービス料 15%別)、テイクアウト 3,456 円(税込)

・提供期間：2023 年 7 月 1 日(土)～8 月 31 日(木)

・提供時間：11:30~22:00 ※14:30 以降および土・日・祝日は「オーク ドア バー」にてご提供いたします。

・公式 WEB サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-smokehouse-burger/>

新鮮な素材をオープ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」から、今年の新作として『六本木グルメバーガーグランプリ 2023』にエントリーするのは、スモーキーなバーベキューフレーバーが後を引く「スモークハウス バーガー」。メインの US ビーフのミンチとスモークブリスケット(肩バラ肉)を混ぜ合わせてつくった約 200 グラムのパティ、その上にはスモークの香ばしさがたまらない柔らかいプルドポークを乗せた、肉好きも大満足の具材です。そこにバーベキューソース、爽やかな酸味のコールスローやディルピクルスをトッピングし、ホテルのベーカリーチームが焼き上げる程よい甘みの特徴の自家製バンズで贅沢にサンドしました。スモーキーで芳醇な香りが鼻腔をくすぐるバーガーに合わせるのは、牛乳と水で 1 日漬け込んだ玉ねぎにビールの入った衣をまとわせることで、サクサクとした食感に仕上げるレッドオニオンのピアバタードオニオンフライ。スモークすることで肉本来の旨みをギュッと閉じ込め、香り豊かに仕上げた「オーク ドア」自慢の新作バーガーが誕生しました。



・オーク ドア バーガー

レギュラー(パティ 220g) 3,520 円(税込・サービス料 15%別)、テイクアウト：3,456 円(税込)

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 度のブ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。



・提供期間： 通年

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
03-4333-8784 (直通)



■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

イタリア料理の食材や味付けを自家製フォカッチャでサンドしたオリジナル イタリアンバーガー

・フィオレンティーナ チーズバーガー

2,750 円(税込・サービス料 15%別) / テイクアウト 2,700 円(税込)

イタリアンならではの食材や定番の味付けを取り入れたオリジナルバーガー。チリオイルや黒胡椒でほんのりスパイシーな風味に仕上げたカポナータソース、ジェノベーゼを混ぜた自家製バジルマヨネーズ、その上にモッツアレラチーズをたっぷりトッピングし、パスタにつかうセモリナ粉とローズマリーを練りこんだホテル自家製フォカッチャでサンド。パティは 220 グラムとボリューム満点のオーストラリア産の赤身肉を使用。一緒にサンドするルッコラの風味が程よいアクセントとなり、さっぱりとお召し上がりいただけるバランスの良いイタリアンバーガーです。



・提供期間: 通年

店舗情報: イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」

〒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
03-4333-8780(直通)



六本木グルメバーガーグランプリ 2023

グランド ハイアット 東京の3種類のバーガーは、「六本木グルメバーガーグランプリ 2023」にエントリーし、お客様に選ばれる No.1 バーガーを目指します。

【開催期間】2023年7月1日(土) ~ 8月31日(木)

六本木グルメバーガーグランプリは、日本初のハンバーガーショップがオープンした『ハンバーガー発祥の地』と言われている六本木を舞台に六本木ヒルズとその周辺施設の飲食店が参加しハンバーガーの人気投票を行い、六本木 No.1 のハンバーガーを決める祭典。今年で9回目の開催で多い年には延べ2万人以上が参加。注文したハンバーガー1個につき投票用紙をお客様に1枚配布し、お食事後に「TASTE」「IMPACT」「CREATIVITY」の3項目についてそれぞれ採点いただき、平均点の高さを競います。



「特別限定メニュー」部門と、「レギュラーメニュー」部門それぞれでグランプリを決定するほか、インパクト賞・クリエイティビティ賞が選出され、結果は9月中旬に六本木ヒルズの公式 WEB サイトで発表されます。

特設サイト: www.roppongihills.com/sp/burger_2023/

※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。