

～ グランド ハイアット 東京 2023 Autumn ～

選べるココット料理とブッフェスタイルで栗やかぼちゃの秋スイーツを楽しむ新プラン！  
上海蟹のコラーゲン火鍋や松茸づくしのコースなど豪華食材を贅沢に楽しむグルメ体験  
**食欲の秋を満たすラグジュアリーなオータムディナーが新登場**



フレンチ キッチン  
「秋のココットディナー」



チャイナルーム  
「上海蟹 贅沢火鍋」



けやき坂  
「松茸ディナーコース」

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、フランス各地の伝統的なココット料理とともに、栗やかぼちゃなどをつかった秋スイーツをブッフェ形式でお楽しみいただけるディナーや、秋ならではの香り高い松茸、濃厚な味わいの上海蟹など旬の味覚をふんだんにつかった秋の新メニューを、2023年9月20日(水)より順次ご提供いたします。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、ビーフを野菜と一緒にワインで煮込んだブルゴーニュ地方の郷土料理であるビーフ ブルギニョンや、ラムをトマトで煮込んだフランスの定番料理であるラム ナラバンなど、フランスに根付く伝統的なココット料理 5 種より好きなものをお選びいただけるディナーコースをご用意いたします。食後のデザートには、世界の製菓大会で受賞・優勝歴を誇るペストリーチームが手掛ける栗やかぼちゃなど秋の食材をふんだんにつかった、マロンタルトやパンプキンロールなどのスイーツをブッフェ形式でお好きなだけお楽しみいただけます。中国料理「チャイナルーム」では、コラーゲンたっぷりの自家製スープがご好評をいただいている火鍋に、1名様あたり1杯ずつ中国の秋の味覚の代表格である上海蟹をお楽しみいただける贅沢な限定メニューが登場いたします。鉄板焼「けやき坂」では、秋の味覚の王様とも呼ばれる香り高い松茸を、前菜からメの御飯物まですべてにふんだんにつかい、素材の持ち味を最大限に活かした料理のかずかずを、心ゆくまでご堪能いただける美食の秋ならではのディナーコースをご用意いたします。

種類豊富な厳選食材をふんだんにつかったメニューで、この秋だけのラグジュアリーなディナータイムを心ゆくまでお楽しみください。

## ■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

### ココットでご用意するフランスの郷土料理とブッフェ形式のスイーツで美食の秋を堪能

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、フランス各地に根付く煮込み料理をメインにご提供する「秋のココットディナー」がスタートします。メインは、白身魚や海老、アサリなどのシーフードをブイヨンと魚介の出汁で煮込んだクリームベースの食べるスープ「シーフードナージュ」、ビーフを野菜と一緒に赤ワインで煮込んだブルゴーニュ地方の郷土料理「ビーフ ブルギニオン」や、ベジタリアンの方も楽しみいただけるよう、秋野菜をふんだんにつかった「ベジタブルポトフ」など 5 品の中から、好きなものを 1 品お選びいただけます。また、デザートは、世界の製菓大会で受賞・優勝歴を誇るペストリーチームによる秋ならではの栗やかぼちゃ、洋梨などをつかった秋スイーツをブッフェ形式で、好きなものをお好きなだけお召し上がりいただけます。厳選された旬の食材でつくる、シェフが腕によりをかけた特別なメニューとともに、秋の味覚をお楽しみください。

提供期間：2023年10月1日(日)～11月30日(木)

提供時間：18:00～21:30

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

- ・秋のココットディナー ※2名様よりオーダー可
- シャンパンフリーフロー付きプラン：13,200円
- お食事のみ：7,150円



### ウェルカムドリンク(どちらかお好きな1杯をお選びいただけます)

- ・ オータムベリーニ
- ・ ピーチー



### 前菜

- ・ ベジタブルスティック
- ・ マッシュルームとクルミのディップ
- ・ スライスバゲット

### ココット(5種類よりお好きな1品をお選びいただけます)

- ・ ビーフ ブルギニオン  
ビーフを野菜と一緒にワインで煮込んだブルゴーニュ地方の郷土料理
- ・ ラム ナバラ  
ラムをトマトで煮込んだフランスの定番料理
- ・ ブイヤベース  
白身魚やイカ、ムール貝、アサリなどのシーフードをサフランで煮込んだシチュー
- ・ シーフードナージュ  
白身魚や海老、ムール貝、アサリなどのシーフードをブイヨンや魚介の出汁で煮込んだ食べるスープ
- ・ ベジタブルポトフ  
ベジタリアンの方にもおすすめの秋野菜をふんだんにつかったポトフ仕立て



## デザート(ブッフェ)

- ・ パリブレスト マロン
- ・ パンプキンロール
- ・ マロンタルト
- ・ 洋梨とキャラメルのみースケーキ
- ・ アップルティーのベリーヌ
- ・ パンプキンプリン



## 店舗情報:「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)

### 中国の秋の味覚を代表する上海蟹を1名様あたり1杯ずつご用意！厳選食材を旨味が溶け込んだ自家製スープに絡めて食べる火鍋が登場

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、中国で秋の味覚の代表格として名高い上海蟹を贅沢に1名様あたり1杯ずつご用意する火鍋が登場いたします。火鍋に欠かせないスープは、コラーゲンたっぷりの白湯スープと、9種類の香辛料が入った麻辣スープです。具材には、濃厚で奥深い味わいが特徴の上海蟹のほか、キメの細かいサシが入った松坂豚や舌触りが良い十勝ハーブ牛、大ぶりの天使の海老や帆立貝、栄養価も高くヘルシーな3種のキノコ、白菜やチンゲン菜、黄ニラなど国産の野菜がラインナップ。メには、こだわりのスープを最後までご堪能いただける中華麺もご用意いたします。さまざまな具材の旨味が溶け込んだ、身体も悦ぶ滋味溢れる豊かな味わいを余すことなくご堪能ください。

提供期間：2023年10月16日(月)～12月20日(水) ※3日前までの要予約

提供時間：18:00～21:00

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)

- ・上海蟹 贅沢火鍋 16,500円(1名様)

### 前菜三種盛り合わせ

ボタン海老の紹興酒漬け、蒸し鶏、冷製クラゲなど



### 火鍋

#### ◆スープ

- ・ 白湯スープ  
アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、干貝柱を8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの美肌スープです。
- ・ 麻辣スープ  
アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、鶏足、干貝柱、アイスバインを8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの美肌スープとシャンタンスープを合わせたスープに、9種類の香辛料(唐辛子・香叶・白芷・草果・八角・花椒・桂皮・茴香・生姜)を合わせています。

#### ◆具材

- ・ 上海蟹(1名様につき1杯)
- ・ 肉(松坂豚、十勝ハーブ牛)

- ・ 魚介類(天使の海老、帆立貝)
- ・ きのこと(エリンギ、しいたけ、エノキ)
- ・ 野菜(白菜、広東白菜、チンゲン菜、黄ニラ、豆苗)
- ・ 谷川豆腐
- ・ 太麺



- ◆デザート
- ・ 杏仁豆腐

店舗情報：「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)



## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### 旬の味覚を堪能！前菜からメの御飯物まですべてが秋の味覚の王様・松茸づくしの贅沢なディナーコース

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、秋の味覚の王様とも呼ばれる香り高い松茸や、高級魚として知られ甘みが強く上品な旨味がある甘鯛など、前菜から御飯物まですべてに松茸をつかうディナーコースが登場。鱗を落とさず焼くことでパリパリとした歯触りとふっくらと焼き上げられた身の食感のコントラストも楽しい甘鯛の鱗焼きは、国産の栗のピューレをつけてお楽しみいただけます。昆布を乗せて蒸し焼きにすることで旨みをたっぷりと吸わせた鮑には鰹出汁と焼いた松茸でとった出汁を合わせるなど、食材が持つ旨味を心ゆくまで楽しめるようにシンプルな調理法で仕上げます。丁寧な手仕事で仕上げる、珠玉のメニューのかずかずをご堪能ください。

提供期間：2023年9月20日(水)～10月中旬

※松茸の仕入れ状況により提供期間が変更になる場合がございます。

提供時間：18:00～21:30



メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

#### ・松茸ディナーコース 44,000円

- 国産松茸と伊勢海老の洋風スープ
- 甘鯛と松茸の栗のピューレ
- 鮑の松茸蒸し 松茸餡
- 本日の特選テンドーロイン
- 松茸入りガーリックライス
- 鉄板モンブラン



店舗情報：「けやき坂」

〒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(6階経由)  
03-4333-8782(直通)



※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。