

～ グランド ハイアット 東京 2023 Autumn ～

サーロインやロブスターのグリルをシェアスタイルで楽しむハロウィンシーズンのテラスプラン！
カラフルなメキシコのお祭り「死者の日」がテーマの色鮮やかなディナーで秋の夜長を楽しむ

オーク ドア「オータム テラスディナー」

オーク ドア バーではテキーラベースの期間限定オリジナルカクテルも



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、メキシコのカラフルなお祭り「死者の日」をテーマにした秋のテラスディナープラン「オータム テラスディナー」を、2023年10月1日(日)～11月20日(月)の期間にステーキハウス「オーク ドア」にてご提供いたします。

今年の秋のテラスプランは、メキシコでハロウィンの時期に行われる亡くなった家族への愛と敬意を示すためのカラフルなお祭り「Dia de muertos(死者の日)」から着想を得たディナープランです。マリーゴールドを飾り、多くの人がカラフルな衣装を身にまとう「死者の日」のように、彩り豊かな食材をふんだんに使ったお料理はシェアスタイルでご提供いたします。メインのサーロインやロブスターなどを盛り合わせたグリル料理をはじめ、カラフルな野菜でつくったサラダ、鮮やかなサーモンなどの前菜、紫芋のアイスクリームをつかったデザートなど、ダイナミックな料理やデザートを皆さままで和気あいあいとお楽しみいただけます。本プランは、お客様のお好みでお選びいただけるよう、お料理のみのプランに加えシャンパンやスパークリングワインをお好きなだけお楽しみいただけるフリーフロープランもご提供いたします。また、メインダイニングに隣接する「オーク ドア バー」では、メキシコ発祥の蒸留酒であるテキーラをベースにした、バーテンダー考案のオリジナルレシピをはじめとした7種類の期間限定カクテルもご用意いたしますので、テラスでディナーをお楽しみいただいたあと、バーカウンターで秋の夜長をお過ごしいただくのもおすすめです。

気持ちのよい開放的なテラスで、彩り豊かな料理が並ぶ陽気な食体験をご家族やご友人皆さまと賑やかに楽しみください。

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

「Dia de muertos(死者の日)」から着想を得た、食欲の秋ならではの彩り豊かなテラスプラン

メキシコでハロウィンの時期に行われる亡くなった家族への愛と敬意を示し、街中がカラフルに彩られるお祭り「Dia de muertos(死者の日)」から着想を得た、色彩豊かな食材をつかったテラスプランが期間限定で登場します。メインのグリルプレートは、ビーフサーロインや信玄どり、ハーブバターがたっぷりに乗ったロブスターなどをダイナミックに盛り合わせた満足感の高い一皿です。そのほか、脂の乗ったカツオのたたき、スモークサーモンとイクラなどのシーフードをはじめ、かぼちゃやローストピーマンなどで作る「ハーベストトーキョー ガーデンサラダ」、旬を迎える紫芋のフライドポテトといった秋の味覚を存分にご堪能いただける料理が並びます。また、デザートには、オーク ドアでも定番のデザートである、メレンゲ菓子とホイップクリームを混ぜながらお楽しみいただくパブロバをご用意。紫芋のアイスクリームとキャラメリゼしたりんごやピーカンナッツなどで作るボリューム満点でカラフルな秋バージョンをお楽しみいただけます。今年の死者の日は、11月2日。心地よい秋風が吹き抜けるテラス席で、ご家族やご友人とシェアプレートをお楽しみながら、陽気で楽しい秋の夜長をお過ごしください。

公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-mexican-terrace/>

提供期間 : 2023年10月1日(日) ~ 11月20日(月)

提供時間 : 18:00 / 20:30 ※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制

メニュー名 / 価格(税込・サービス料15%別)

・オートム テラスディナー

- シャンパン フリーフロー付きプラン : 16,720 円
- スパークリングワイン フリーフロー付きプラン : 14,300 円
- お食事のみ : 9,900 円



お食事

- ・ グリルプレート(ビーフサーロイン・チキン・ソーセージ・ロブスター)
- ・ 海老とマイタケのアヒージョ
- ・ カツオのたたき、スモークサーモンとイクラ
- ・ チーズスピナッチ
- ・ さつまいものフライドポテト
- ・ ハーベストトーキョー ガーデンサラダ



デザート

- ・ オーク ドア パブロバ
- ・ 紫芋アイスクリーム



ドリンク(フリーフロー付きプランのみ)

- ・ シャンパン ※シャンパン フリーフロープランのみ
- ・ スパークリングワイン
- ・ 白ワイン
- ・ 赤ワイン
- ・ ビール

TOKYO 隅田川ブルーイング 香るヴァイツェン

TOKYO 隅田川ブルーイング ペールエール

アサヒスーパードライ

・ ソフトドリンク各種

「メキシカンナイト」をテーマにしたテキーラベースの限定カクテルに酔いしれる

メインダイニングに隣接する「オーク ドア バー」では、「メキシカンナイト」をテーマに、メキシコ発祥の蒸留酒であるテキーラをつかった期間限定のオリジナルカクテルをはじめとした7種類のカクテルをご用意。ミントやライムでさっぱりとした味わいのサワー仕立てのものや、パイナップルの甘酸っぱさとハーブ由来のほろ苦さがくせになるものなど、カラフルなカクテルをお楽しみください。お酒のおともにぴったりな、ハマチや和牛、テックスメックス ポークからお選びいただけるタコスもご用意いたします。

公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-mexican-cocktails/>

提供期間 : 2023 年 10 月 1 日(日) ~ 11 月 20 日(月)

提供時間 : 11:30 ~ 22:30



商品名 / 料金(税込・サービス料 15%別)

・モッキンバードサワー 1,980 円 ★NEW オリジナルカクテル

テキーラベースのモッキンバードを、ミントとライムをつかって、よりフレッシュなサワースタイルにアレンジしました。真っ白なメレンゲのフォームがコントラストも美しいカクテルです。



・バナナリータ 2,090 円 ★NEW オリジナルカクテル

マルガリータのカクテルベースに、バナナとパイナップルのピューレを加えたツイストカクテルです。甘みが強く飲みやすいため、お酒が苦手な方にもおすすめです。



・ボタニコス イ ピニャ 2,090 円 ★NEW オリジナルカクテル

リュウゼツランからつくられたメスカルに、スーズ(ハーブリキュール)を合わせたクリアイエローのカクテルです。パイナップルの甘酸っぱさと、ハーブ由来の独特のほろ苦さがくせになるカクテルです。



・ポーンスター イン メキシコ 2,090 円 ★NEW オリジナルカクテル

フレッシュなパッションフルーツとパイナップル、ハラペーニョにシャンパンを注ぐテキーラベースのカクテルです。ダイナミックにパッションフルーツを浮かべ、ハラペーニョの野性味のある青さでさっぱりとした味わいをお楽しみいただける1杯です。



•ミチェラーダ 2,090 円

ビールとトマトジュースをミックスし、メキシカンスパイスを加える真っ赤なカクテルは、メキシコを代表するビールカクテルです。ピリッと辛めのスパイシーなミチェラーダは、二日酔いの民間療法にも用いられるそう。



•パロマ 2,090 円

グレープフルーツとトニックでつくる、メキシコを代表するテキーラベースのロングカクテルです。グレープフルーツとトニックによる爽やかな風味と、テキーラの甘さとシャープさが絶妙にマッチした一杯です。



•マルガリータ 2,090 円

テキーラにライムジュースとホワイトキュラソーを加えてつくる、ポピュラーで親しみのあるスタンダードカクテルです。グラスのフチに飾られた塩による、味の変化もお楽しみください。



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)



※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。