

報道関係各位

～グランド ハイアット 東京 2023～

徳島県の旬のジビエなど厳選食材を通し、豊かな森や自然の生態系を守り  
地元生産者の支援と新たな発見につながる食体験

## グランド グルメ トリップ ～徳島～

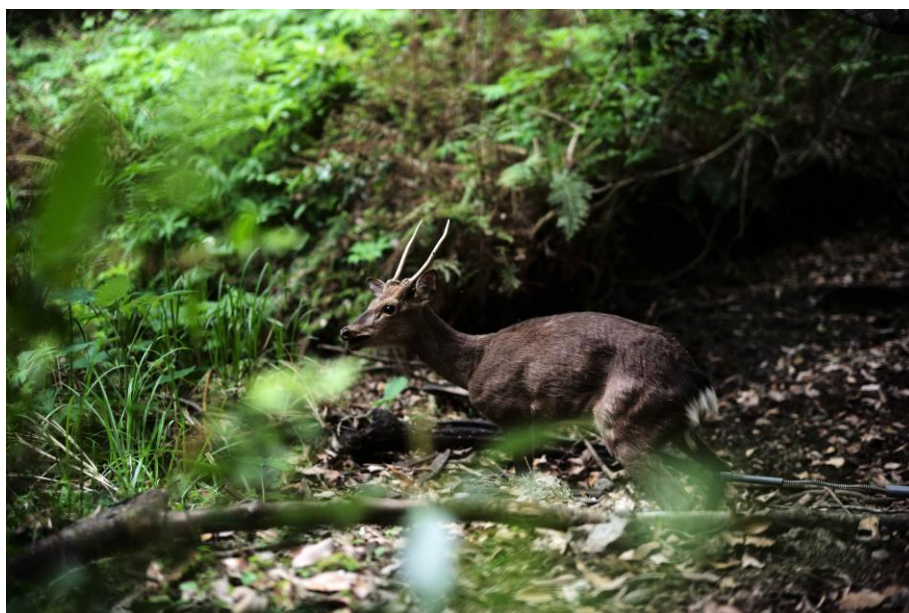
フレンチ キッチン：写真家・大杉 隼平氏の写真展示や大杉氏とジビエ猟師・家形氏によるトークセッションも楽しめる2日間限定の特別ディナーを開催

パティスリー：名産品の柚子と「なると金時」をつかい世界大会で優勝・受賞を果たしてきたパストリーチームが手掛けるモンブランやパウンドケーキ、メロンパンが登場

フィオレンティーナ：ジビエ(鹿肉)をつかった自家製パスタやピザ、「すだちぶり」のカルパッチョをご用意  
け や き 坂：とくしま三ツ星ビーフのサーロインやテnderロイン、冬が旬で甘味のあるアカアシエビのガーリックシュリンプがラインナップ

マ デ ュ ロ：徳島県産の柚子をつかったモヒートやシャンパンソルベなど3種のカクテルを提供

都会の喧騒にそびえた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、地方で活躍している生産者様を支援する活動の一環として、徳島県産の食材の魅力を伝える限定メニューを、2023年11月1日(水)～11月30日(木)の期間に順次ご提供。写真家・大杉 隼平氏が徳島県で撮影した写真の展示と、大杉氏とジビエ猟師・家形 智史氏によるトークセッションもお楽しみいただける特別ディナーを、11月10日(金)および11日(土)に開催いたします。



「グランド グルメ トリップ」公式 WEB サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/grand-gourmet-trip/>

※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。

※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。

グランド ハイアット 東京では、これまでも「グランド グルメ トリップ」として、長崎県や香川県、新潟県などさまざまな地域の豊かで良質な食材をメニューに取り入れ、その魅力を広めるとともに生産者様をサポートするお手伝いをしてまいりました。その新たな取り組みとして、今回の「グランド グルメ トリップ」では、六本木ヒルズで徳島県を満喫できるイベント「Feel OUR (阿波)SPIRITS」を2023年11月11日(土)～12日(日)の2日間に渡り開催する、徳島県とコラボレーションいたします。山・川・海と豊かな自然を抱く同県は、ゴミをなくす「ゼロ・ウェイスト」運動など、住民・自治体・企業が一丸となってさまざまな取り組みを行い、サステナブル先進県ともいわれ注目を集めています。そんな徳島県は、豊かな自然の中で生まれた海の幸と山の幸に恵まれ、国内でもトップクラスの良質で多様な食材が多く揃います。「グランド グルメ トリップ ～徳島～」では、直径7cm以上で旨味成分のグアニル酸が通常より2倍含まれるオリジナルブランド椎茸の「天恵菇(てんけいこ)」などの野菜や柚子。鳴門海峡の西側に位置する潮の流れが速い環境のなか、徳島県産すだちの果皮を混ぜた飼料で育てられ、身が引き締まりビタミンEも豊富な「すだちぶり」、豊かで持続可能な森と生態系を維持するために捕獲された鳥獣「阿波地美栄(あわじびえ)」などを、レストランやバー、ペストリーブティックのメニューに取り入れてご用意いたします。

2023年11月10日(金)と11日(土)には、徳島県の魅力をさらに身近に感じていただけるスペシャルディナーをオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて開催いたします。このスペシャルディナーでは、写真家の大杉隼平(おおすぎ しゅんぺい)氏が、父であり俳優であった大杉漣(おおすぎ れん)氏の故郷の徳島県で撮影した、美しい風景や自然に寄り添って生きる生産者と職人たちの写真を展示いたします。また、豊かな生態系と自然の維持のため、人里に下りて来て農作物に被害を及ぼす鳥獣を銃を使わずに捕獲し、ジビエとしての魅力を広める活動を行っている家形 智史(やがた さとし)氏もお招きし、大杉氏とともに食材や生産者についてのトークセッションも実施いたします。徳島県の素晴らしさを広めるため、精力的に活動をするふたりによるトークと大杉氏の写真、徳島県の魅力がたっぷりと詰まった食事とともに、五感をつかってその魅力を感じ取り、新たな発見にもつながる食体験をお楽しみください。

## ■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

### 写真家・大杉 隼平氏とジビエ猟師・家形 智史氏による貴重なトークセッション、大杉氏の写真展示も！生の声を聴いて新たな発見とさらなる魅力を探る2日間限定の特別ディナーを開催

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、料理長の有本が徳島へ足を運び、生産者の方々と交流をしながら、その目と舌で厳選した食材を取り入れた料理の数々をご用意いたします。コースは、「阿波尾鶏」をつかった前菜や「なると金時」のポターージュからスタート。続いて、低温調理でしっとり柔らかく仕上げるジビエの鹿肉(阿波地美栄)、アニマルウェルフェアや生物多様性と環境保全、飼料の管理などさまざまな要件を満たし「JGAP 牧場」に認定された農場で大切に育てられ、「安心・安全」「美味しさ」など独自の基準を満たし徳島県に認定された特別な牛肉「とくしま三ツ星ビーフ」のグリルなどが登場します。前菜からデザートまで一皿一皿に徳島県の美味しさがギュッとつまったお料理がご提供いたします。

さらに、11月10日(金)および11日(土)には、写真家・大杉 隼平氏とジビエ猟師・家形 智史氏をお招きした貴重なトークセッションと、大杉氏が徳島の美しい自然や生産者を撮影した写真を展示する特別ディナーを開催。特別ディナーでは、家形氏自身が豊かな生態系と自然の維持のため、銃を使わずに捕獲し、傷つけないように担いで移動させて素早く捌いた、旨味とより濃い味わいをお楽しみいただける鹿肉のメインが登場いたします。大杉氏と家形氏のトークセッション、そして大杉氏の写真を通し、さらなる徳島への魅力や新しい発見につながる特別なひとときをご提供いたします。

## ■グランド グルメ トリップ ～徳島～ スペシャルディナー 概要

価格：17,600円(税込・サービス料15%別)

期間：2023年11月10日(金)、11月11日(土)

時間：19:00～22:00



## メニュー:

- ・ウェルカム カクテル ～大杉氏と家形氏のトークセッション～
- ・鳴門わかめとしらすのベニエ 柚子胡椒
- ・阿波尾鶏のパロティーヌ すだちのマルムラード\*
- ・なると金時のポタージュ 阿波地美栄 鹿のソーシオン\*
- ・イトヨリのポワレ ヴェルモット風味のクリームソース 蕎麦米とすじ青のりのリゾット\*
- ・阿波地美栄 家形さん狩猟の日本鹿腿肉 低温調理 赤ワインソース 渭東ねぎ 柿のチャツネ\*
- ・「藤原ファーム」とくしま三ツ星ビーフサーロインのグリル  
ゆずのベアルネーズ 美馬産とうがらし 海部藻塩 「大塚きのこファーム」天恵菇\*
- ・なると金時のモンブラン 胡麻クリーム 和三盆のキャラメル バニラアイス\*

\*マークのついているメニューは、11月12日(日)～30日(木)の期間、アラカルトでもご用意いたします。アラカルトメニューの一部は、スペシャルディナーと内容が一部異なります。

### ■写真家 大杉 隼平(おおすぎ しゅんぺい)氏

大杉氏は、俳優であった父、大杉漣(おおすぎ れん)氏の故郷でもある徳島県の美しい風景、その豊かな自然に寄り添って生きる生産者たちや職人たちに魅せられ、自ら撮影した写真を通して彼らを広く知ってもらうことにも取り組んできました。今回のイベントでは大杉氏が撮影した徳島の美しい自然やトップクラスの食材をご用意いただいた生産者様の写真をご覧いただけます。CP+主催「THE EDITORS PHOTO AWARD ZOOMS JAPAN」にて、一般投票で最多票を獲得しパブリック賞を受賞。職人達との新たなものづくりを提案する hubawa 代表



### ■猟師 家形 智史(やがた さとし)氏

〈Surf & Hunt〉の屋号で、サーフボード職人兼猟師として活動する牟岐町出身の家形氏。動物と対等に、そしていただく命を大切に最大限活用したいという想いから、農作物被害を及ぼす野生動物を素手で捕獲し、山から引き出す際は動物を傷つけないよう担いで運搬します。今回の2日間限定ディナーでは、家形氏が自ら猟ったジビエをお召し上がりいただけます。Surf & Hunt 代表 / hubawa 代表社員 / 牟岐町猟友会副会長 / 徳島県猟友会青年部副部長

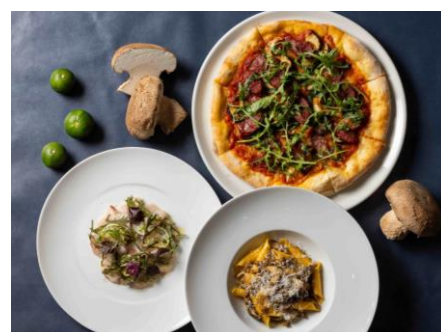


店舗情報:オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」 03-4333-8781 (直通)  
〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 2階

### ■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただけるモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、ジビエ(鹿肉)のラグーと天恵菇を、手作業で丸める自家製ガルガネッリと合わせたパスタや、鹿肉のソーセージと天恵菇のピザの2種のプリモピアットをご用意いたします。加えて、身が引き締まりビタミンEが豊富な「すだちぶり」をすだちとともにさっぱりとお召し上がりいただけるカルパッチョの計3品がお楽しみいただけます。

提供期間: 11月10日(金)～11月30日(木)  
提供時間: ランチ 11:00～14:30(土・日・祝日～15:00)  
ディナー 18:00～21:00



メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

- ・阿波地美栄 鹿肉のラグーと天恵菇 自家製ガルガネツリ 2,530 円
- ・阿波地美栄 鹿肉ソーセージと天恵菇のピッツァ 2,750 円
- ・すだちぶりのカルパッチョ すだちのビネグレット 2,310 円

店舗情報：「フィオレンティーナ」03-4333-8780(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 1 階

## ■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1 階 ペストリーブティック)

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツ、焼きたてのパンなどを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、「なると金時」の濃厚で優しい甘さを存分にご堪能いただけるモンブランと、パンドミ生地にダイス状にカットした「なると金時」を巻き込んだブレッドの 2 種類の新作が登場いたします。さらに、柚子が香るパウンドケーキや、柚子の果汁とゼスト(皮)を混ぜたあんを包み込み、柚子風味のクッキー生地を乗せて焼きあげたメロンパンなど、爽やかな香りといのちやかな酸味がお楽しみいただける柚子をつかった 3 種の新作スイーツ&ブレッドもお楽しみいただけます。

提供期間：11月10日(金)～11月30日(木)

提供時間：9:00 - 21:30 ※ケーキの販売は 10:00～

商品名／価格(税込)：

- ・なると金時のモンブラン 750 円
- ・chedro(柚子のムースケーキ) 750 円
- ・柚子パウンドケーキ 3,000 円
- ・柚子あんメロンパン 400 円
- ・なると金時ブレッド 400 円



店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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 1 階 ロビーフロア

## ■ けやき坂 (4 階 鉄板焼)

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感あふれる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、アニマルウェルフェアや生物多様性と環境保全、飼料の管理などさまざまな要件を満たし「JGAP 牧場」に認定された農場で大切に育てられた、徳島県により「安心・安全」「美味しさ」など独自の基準を満たした特別な牛肉「とくしま三ツ星ビーフ」と認定されたサーロインやテンドーロインがお楽しみいただけます。また、トリュフ香る包み焼きをご用意する「すだちぶり」などをご用意いたします。

提供期間：11月3日(金)～11月30日(木)

提供時間：ランチ 11:00～14:30(土・日・祝日～15:00)

ディナー 18:00～21:30

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

- ・とくしま三ツ星ビーフ サーロイン 150g 14,000 円
- ・とくしま三ツ星ビーフ テンドーロイン 120g 15,400 円
- ・すだちぶり野菜入り包み焼きトリュフストック 3,520 円
- ・アジアアカエビのガーリックシュリンプ 3,850 円
- ・徳島野菜(天恵菇やなると金時など) 2,530 円(3種) / 4,400 円(5種)



店舗情報： 「けやき坂」 03-4333-8782(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

## ■ マデュロ (4階 バー&ジャズラウンジ)

大人のためのシックなジャズ ラウンジ「マデュロ」では、徳島県産の柚子をつかった3種類のオリジナルカクテルをご用意いたします。フレッシュミントの葉の部分だけをたっぷりと入れてつくる「マデュロ」のシグネチャーカクテル「モヒート」や、辛口リキュールのウォッカでつくるマティーニ、柚子を皮ごとつかった自家製ソルベにシャンパンを注ぐシャンパンソルベ、3種のカクテルはどれも柚子の爽やかな香りと酸味をお楽しみいただける、すっきりとした口当たり仕に仕上げます。海外アーティストによるライブミュージックとともに、贅沢な大人の夜のひとときをお過ごしください。

提供期間： 11月1日(水)～11月30日(木) ※日曜・月曜日定休

提供時間： 19:00～24:30(金・土 ～25:30)

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

- ・柚子モヒート 2,750円
- ・柚子マティーニ 2,750円
- ・柚子シャンパンソルベ 2,970円



店舗情報： 「マデュロ」 03-4333-8783(直通)

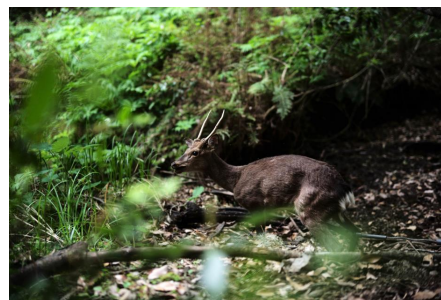
〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 4階(6階経由)

※ミュージックカバーチャージ2,200円を別途頂戴いたします。

## ■ 徳島県の食材

### ・阿波地美栄(あわじびえ)

徳島県では捕獲した鳥獣を有効活用し、地域の活性化に繋げるため、“地域が美しく栄えて欲しい”との気持ちを込めて「阿波地美栄」と名付け、ジビエ料理の普及と消費拡大に取り組んでいます。”徳島の豊かな自然が育んだ食材”飼育されたものにはない天然の味が贅沢に味わえる「阿波地美栄」は、安心して食べていただくため、県が定めたガイドラインに則して安全に処理されています。特に鹿肉は、高タンパクで低脂質・低カロリー、鉄分も豊富なヘルシー食材として注目されています。



### ・とくしま三ツ星ビーフ

「とくしま三ツ星ビーフ」は、全国で初めて「JGAP 家畜・畜産物」の認証取得を必須要件とし、徳島県が「安心・安全」「美味しさ」等について審査した自信を持ってオススメする牛肉です。80年以上の伝統と技術に鍛えられた「肉の藤原」では、世界最高峰のおいしさを届けるため「肥育」「と畜」「販売」を一貫して行い、自社牧場「藤原ファーム」で吉野川が流れる肥沃な大地とミネラルたっぷりの名水で育てています。



### ・天恵菇(てんけいこ)

「天恵菇」は直径約7cm以上の大きな傘と通常品の約2倍ある旨味成分(グアニル酸)、肉厚でしっかりした食感、苦味や雑味が少ない食べやすさがあること、風味の良さが特長の希少な椎茸です。「大塚きのこファーム」では、阿讃山脈のほど近い場所で、“小さなひと手間”を大切に育てています。



### なると金時

「なると金時」はきめ細かく美しい外見とホクホクとした食感、上品な甘さのある優しい味わいが特長です。美味しさの秘密は、徳島県の温暖な気候のもと、鳴門の海のミネラルをたっぷりと含んだ、水はけが良く、通気性の良い砂地で育てる栽培方法にあります。

