

～ グランド ハイアット 東京 2023 Holiday ～

雲海から龍が登場？コラーゲンたっぷり紅白スープと開運3色水餃子のドラゴン火鍋 手土産やお年賀にも最適な「干支クッキー」、「ガレット デ ロワ」が登場 2024年「辰年」開運祈願！「ニューイヤー グルメ」

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、来たる2024年の幸せを願い、新しい年の訪れを美味しく祝う「ニューイヤー グルメ」の提供を、2023年12月30日(土)より順次開始いたします。



「開運ドラゴン火鍋」イメージ



(上)「干支クッキー」/ (下)「ガレット デ ロワ」イメージ

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、新年の幸運を願う「開運火鍋」の新作として「開運ドラゴン火鍋」をご用意いたします。2024年の干支である「辰」にちなんだ「龍」や「竜」がつく食材をはじめ、新年にふさわしい高級食材を織り交ぜてをご用意いたします。メインの龍に見立てた「伊勢海老(龍蝦)」と、滝を登りきると龍になると言い伝えられている「鯉」は、雲海から現れる龍をイメージし煙を纏って登場。まるで神話の中のドラゴンを想起させるような、シェフの遊び心あふれるムービージェニックな演出もお楽しみください。そのほか、キャビアやツバメの巣をつかった金運(黄)、恋愛運(ピンク)、健康運(緑)を願った三色プレミアム水餃子や、厳選した山海の幸を、おめでたい紅白のコラーゲンたっぷりで滋味深いスープでお召し上がりください。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、季節ごとにデザインを変え、手土産としてもご好評いただいているアイシングクッキーの新作として、干支の「辰」をモチーフにしたクッキーが登場。また、フランスの新年には欠かせない運試しができる伝統菓子「ガレット デ ロワ」を今年もご用意いたします。世界の製菓大会で優勝・受賞歴を持つペストリーチームが手掛けるニューイヤースイーツは、ご家族や仲間と集まることの多いホリデーシーズンの楽しいひと時を演出いたします。

メニューの随所に縁起物を取り入れ、シェフのアイデアを詰め込んだ「ニューイヤー グルメ」とともに、新年の開運を祈る特別なひとときをお過ごしください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

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、2024年の干支である「辰」にまつわる食材をふんだんに使用した、新年にふさわしい贅を尽くした「開運ドラゴン火鍋」をご提供いたします。

今年の「開運火鍋」には、ハレの日の食卓を飾る縁起物の**伊勢海老(龍蝦)**やミネラルも豊富で冷えにも効果があり、立身出世の象徴である**鯉**、**がんもどき(飛竜頭)**、**アスパラガス(龍鬚菜)**など、干支の「辰」にちなんだ食材をご用意いたします。メインの龍に見立てた「伊勢海老(龍蝦)」と、滝を登りきると龍になると言い伝えられている「鯉」は、雲海から現れる龍のように煙を纏って登場し、シェフの遊び心あふれるムービージェニックな演出もお楽しみいただけます。**金運(黄)**、**恋愛運(ピンク)**、**健康運(緑)**を願った**三色プレミアム水餃子**では、フォアグラや、キャビア、ツバメの巣など、新年にふさわしい高級食材を包み込みました。一見すると白い餃子は、スープをくぐらせると中の海老に火が通ることにより全体がほんのりピンクに色づきます。そのほか、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、肉厚な帆立貝、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などを揃えました。厳選した山海の幸を、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、新年のお祝いにふさわしい紅白の2種の自家製スープにくぐらせてお召し上がりください。

食卓で火をつかいながら一緒に食べる鍋料理は、絆も深まり家庭運もアップすると言われています。運氣アップも祈願できる、美味しく健康的な「開運ドラゴン火鍋」で、2024年の幸先の良いスタートを切ってみませんか。

提供期間：2024年1月15日(月)～2月29日(木)

提供時間：ディナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別)：

・開運ドラゴン火鍋 20,000円/1名様 ★新メニュー

※ご注文は2名様より承ります

※要5日前予約

<メニュー内容>

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。



◆「辰(龍)」にまつわる具材

- ・ 伊勢海老 ー龍蝦ー (1名様につき半身)
- ・ 鯉 ー鯉は滝を登りきると龍になると言い伝えられているー
- ・ がんもどき ー飛竜頭ー
- ・ アスパラガス ー龍鬚菜ー



◆その他の具材

- ・ 三色プレミアム水餃子
 - ー黄色(肉とフォアグラ)
 - ーピンク(海老のすり身とツバメの巣)※火を通すとほんのりピンクに色づきます
 - ー緑色(魚のすり身とキャビア)
- ・ 肉(松坂豚、十勝ハーブ牛)
- ・ 帆立貝
- ・ きのこと(エリンギ、しいたけ、しめじ)
- ・ 野菜(白菜、広東白菜、チンゲン菜、黄ニラ、豆苗)
- ・ ウズラの卵のピータン
- ・ 谷川豆腐
- ・ しゃぶしゃぶ餅
- ・ 麺



デザート

- ・ 杏仁豆腐



店舗情報: 中国料理「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

TEL: 03-4333-8785(直通)



■ 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)

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、干支の「辰」をモチーフにしたアイシングクッキー「干支クッキー(辰)」と、新しい年の運試しができるフランスの伝統菓子「ガレット デ ロワ」をご用意。新年の始まりを、ホテルメイドのオリジナルスイーツとともにお楽しみください。

販売期間: 2024年1月1日(月・祝) ~ 1月31日(水)

販売時間: 9:00~21:30(ケーキ・タルトの販売は10:00~)

商品名 / 価格(税込):

・千支クッキー(辰) 2,000円(1枚)／2,000円(小サイズ4枚セット)

焼き上げからデコレーションまでハンドメイドで丁寧に仕上げた、一つひとつ異なる「辰」のユーモラスな表情にも注目のアイシングクッキー。お年玉や富士山などお正月らしいモチーフの小サイズ4枚セットと、大サイズ1枚入りの2種類をご用意いたします。お年賀や手土産、お子さまへのギフトとしてもおすすめです。

※小サイズ4枚のデザインはお任せでの詰め合わせです。



・ガレット デ ロワ (18cm) 3,500円

フランスでは新年に欠かせない『王様のお菓子』という意味を持つフランスの伝統菓子です。アーモンドクリームがたっぷりに入った折りパイの中に、“フェーヴ”と呼ばれる陶製の小さな人形を入れて焼き上げ、1月6日のキリスト教の祭日「公現節(エピファニー)」に家族で切り分けて食べます。“フェーヴ”が当たった人は、王冠をかぶり同席者から祝福され、その年の幸運が訪れると言われる、美味しく新年の運試しができる楽しいお菓子です。グランド ハイアット 東京ではフェーヴの代わりにアーモンドを入れて焼き上げ、フェーヴは別途お渡しいたします。



店舗情報:「フィオレンティーナ ペストリーブティック」

〒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
03-4333-8713 (直通)



※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。