

報道関係各位

～グランド ハイアット 東京 2024～

北陸の生産者様との絆のもと厳選食材を使用したメニューで地域をサポート
立山の放牧和牛や能登沖で捕れた鰯など富山と石川の豊かな食材を楽しむ

グランド グルメ トリップ ～富山&石川～

2日間限定のディナーイベントや館内に募金箱を設置し復興支援の活動も

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、富山県と石川県の食材の魅力が詰まった限定メニューをご提供する「グランド グルメ トリップ ～富山&石川～」を、日本料理「旬房」ならびに鉄板焼「けやき坂」にて開催いたします。



グランド ハイアット 東京では、さまざまな地域の豊かな厳選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のサポートを目的とした「グランド グルメ トリップ」を開催しています。今回、そのお手伝いをさせていただくのは、富山県と石川県。日本料理「旬房」ならびに鉄板焼「けやき坂」それぞれの料理長は、2023年秋より構想を練り、昨年11月に現地の生産者様を訪問。両県の豊かな食材を実際に目にし、生産者様からのお話を聞くことで、上質な食材を再認識すると同時に絆を深めながら準備を進めてまいりました。「令和6年能登半島地震」が2024年1月1日に発生し、本イベントの開催を再度検討しましたが、生産者様を含む被災された現地の皆さまをサポートするとともに1日も早い復興を願い、特別メニューのご提供に加え、ディナーイベントおよび館内各所に募金箱を設置し、「グランド グルメ トリップ ～富山&石川～」を実施することといたしました。

日本料理「旬房」では、富山県に焦点を当て、さまざまな味覚を少しずつお楽しみいただけるランチ御膳が2月6日(火)～2月29日(木)に登場いたします。美しい自然と水に恵まれた黒部市の快適な環境のなか、大切に育てられたヤギの乳からつくられ、2017年にはヤギヨーグルトの世界大会で優勝を果たした「ヨーグルト ディカブラ」の先付や、氷見の鰯をつかったみぞれ鍋などのお料理が揃います。また、富山県で水揚げされた新鮮な魚介類をふんだんにつかった海鮮丼や、その柔らかくジューシーな肉質と甘味の強い脂が特徴の「とやま和牛」をつかった「すき煮」もご提供いたします。2月17日(土)および18日(日)には、2日間限定のディナーイベントを開催。立山連峰や富山湾など、豊かな自然の中で育まれた食材のお料理に、北陸の風土を活かしてつくられた日本酒やワインなどを合わせてお楽しみいただけます。鉄板焼「けやき坂」では、立山の美しい自然の中で放牧されて育てられた立山放牧牛や、土づくりからこだわり、無農薬・無化学肥料で栽培された「金澤美人れんこん」、寒鰯のお茶漬けなど、鉄板焼きならではのライブ感あふれるメニューを3月31日(日)までご提供中です。

富山県と石川県の豊かな味覚がたっぷりと詰まったメニューを通して、両県の魅力を再認識していただくとともに、生産者様や地域の支援にも繋がる食体験をお楽しみください。

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

■ 旬房（6階 日本料理）

グランド ハイアット 東京の副総料理長 日本料理統括 根笹卓也は、富山県内の富山市や氷見市、黒部市などの漁港や牧場、酒蔵を訪れ、現地の生産者様と交流を深めました。代表的な冬の味覚である氷見の鰯はもちろん、黒部の美しい自然の中で大切に育てられたヤギの乳からつくられ、2017年にはヤギヨーグルトの世界大会で優勝を果たしたヤギチーズ専門店「Y&Co.」の「ヨーグルト ディ カプラ」など、定番の食材やまだあまり知られていない食材をつかった料理をご堪能いただけます。また、2月17日（土）および18日（日）の2日間限定でディナーイベントを開催し、富山県の食材をふんだんにつかったお料理とともに、同県内でつくられた日本酒やワインを合わせた特別なメニューをお楽しみいただけます。



副総料理長 日本料理統括
根笹 卓也

提供期間：2024年2月6日（火）～ 2月29日（木）
提供時間：ランチ 11:30～14:30（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）：

ご当地よくばり御膳 7,700 円

- 先付 富山黒部 吉田さんちのヨーグルト ディ カプラ
- 御膳 本日の富山水揚げ御造里、白海老かき揚げ、
氷見鰯 みぞれ鍋、“富富富”ごはん おぼろ昆布、
大門そうめん 煮麺、昆布かまぼこ
- デザート



日本料理「旬房」

富山の海鮮丼 7,700 円

- 先付 富山黒部 吉田さんちのヨーグルト ディ カプラ
- 御膳 富山水揚げの鮮魚の海鮮丼、おぼろ昆布味噌汁、白海老かき揚げ(+1,650 円)
大門そうめん 煮麺、昆布かまぼこ
- デザート

富山ディナーイベント 30,800 円 ※ディナーイベントは2月17日（土）、18日（日）の2日間限定の開催

氷見の鰯や酒粕を混ぜた飼料で育てられた「とやま和牛」など、料理長自らが厳選した食材をドンペリニヨンの元 5 代目醸造最高責任者が手掛ける日本酒や、自社栽培のぶどうのみで少量生産されたワインなど、北陸の風土を活かして造られたお酒とともにお楽しみいただけます。

店舗情報：日本料理「旬房」

〒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: 03-4333-8786(直通)

■ けやき坂（4階 鉄板焼）

料理長 本多良信は、富山県および石川県を訪れました。そこで出会ったのは、美しい自然の中で放牧され、快適な環境の中で育てられた「立山放牧和牛」や能登沖で捕れた脂ののった鰯、無農薬・無化学肥料で栽培されたこだわりの「金澤美人れんこん」などの豊かな海産物と野菜。鉄板焼きならではのシンプルなステーキをはじめ、石川県中能登 今井耕平さんの有機栽培米こしひかりをつかったガーリックライスやユニークな鰯のお茶漬けなど、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」ならではのメニューでご堪能ください。



「けやき坂」料理長
本多 良信

提供期間：提供中 ～ 3月31日(日)
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



鉄板焼「けやき坂」

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

- ・富山県 立山放牧牛サーロインステーキ 150g 13,200 円
- ・富山県 能登沖 北陸寒鰯のお茶漬け 1,540 円 ※ディナーコース各種でも提供
- ・北陸産 鮮魚のムニエル 3,520 円
- ・石川県 金澤美人レンコン すべてのコースやアラカルトメニューの付け合わせ

店舗情報：鉄板焼「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
03-4333-8782(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。
※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。