

～ グランド ハイアット 東京 2024 Spring ～

イースターに欠かせない“スプリング ラム”や、春の宝石“ホワイトアスパラガス”など
春食材をふんだんに取り入れたメニューをアメリカン、イタリアン、フレンチの3店舗で展開

テラスでも楽しめる味覚で春を堪能するスプリングメニュー

- ◆オーク ドア :スプリング ラムや鱈、はまぐり、ホタルイカなどをダイナミックに調理した春のサーフ&ターフを提供
- ◆フィオレンティーナ :テーマは「イタリアの新緑」！グリーンの春野菜や桜海老をふんだんに取り入れた鮮やかなメニューを展開
- ◆フレンチ キッチン :春の宝石“ホワイトアスパラガス”を前菜からメインまで使用した春限定ディナーコースが新登場

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、ホワイトアスパラガスなどの春野菜と、鱈やホタルイカなどの魚介類、イースターの食卓には欠かすことのできないラムなど、春の味覚をふんだんに使用したシーズナルメニューの提供を、2024年3月15日(金)より順次開始します。



オークドア

(上)フィオレンティーナ/(下)フレンチキッチン

ステーキハウス「オーク ドア」では、柔らかくジューシーな味わいのスプリング ラムや淡泊ながらも上品な甘みのある鱈、はまぐり、ホタルイカなど、春の山の幸と海の幸をダイナミックに調理する、春のサーフ&ターフ「スプリング タイム イン ザ オーク ドア」をお楽しみいただけます。イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、「イタリアの新緑」をテーマに、グリーンアスパラガスやグリーンピース、スナップエンドウやそら豆など、青々とした旬の野菜をふんだんに取り入れた鮮やかなメニューを提供。イタリアの郷土料理をベースに、桜海老など日本の春のエッセンスも取り入れた、オリジナリティ溢れるお料理が並びます。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、春を代表する味覚としてヨーロッパの各地で愛されている「ホワイトアスパラガス」を前菜からメインまで取り入れたディナーコースが新登場いたします。要所にうりや山椒など和食材のエッセンスを加えた、シェフの創意工夫が光る逸品を取り揃えました。

アメリカン、イタリアン、フレンチそれぞれのシェフが各国の春に想いを馳せ造り上げたメニューを、春風が心地良い各店舗のテラスでもお楽しみください。

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

厳選した素材をダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、イースターの食卓には欠かすことのできない「スプリング ラム」や、春を告げる祝い魚「鱈」、はまぐり、ホタルイカなど、春の山の幸と海の幸を豪快に調理する、ボリュームで満足度の高いディナーコースをシェアスタイルでご用意いたします。メインディッシュは、チャコールグリルと 900 度に達するブロイラーオープンで焼き上げる、ビーフサーロインやラムチョップ、チキンなどのグリルに加えて、オリジナルのハーブバターがたっぷりに乗ったタラバ蟹など、見た目のインパクトも抜群な一皿に仕上げます。サイドには、大ぶりのはまぐりや海老、ホタルイカのマリネが盛り付けられたシーフードオンアイスや、山羊チーズのフライの食感と程よい塩味がクセになるスプリングガーデンサラダなど、全 6 品が並びます。旬の味覚を詰め込んだダイナミックな春のサーフ&ターフを開放的なテラスでもお楽しみください。

提供期間：2024年3月15日(金)～5月26日(日)

提供時間：ディナー 18:00～22:00 (本プランの最終入店時間は20:30)

公式 Web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-spring-menu/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

ディナーコース「スプリング タイム イン ザ オーク ドア」／8,250 円

※2名様より承ります

・前菜

シーフードオンアイス

(はまぐり、海老、ホタルイカのマリネ)

スプリングガーデンサラダ

(ベビーキャロット、スナップエンドウ、二十日大根、ゴートチーズのオーリーブオイルマリネ)

・メインディッシュ

スプリング グリル

(ビーフサーロイン・ラムチョップ・チキン・鱈のグリル・タラバ蟹・ホタテ)

・サイドディッシュ

新じゃが芋と長ネギのロースト、グリルアスパラガス

・デザート

オーク ドア パブロバ



写真は4名様分のイメージです

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)



■ 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生かしたモダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、「イタリアの新緑」をテーマに、グリーンアスパラガスやグリーンピース、スナップエンドウやそら豆など、青々とした旬の野菜をふんだんに取り入れたメニューをアラカルトでご用意します。イタリアのイースターに欠かせない仔羊をサルシッチャ(ソーセージ)にし、グリーン野菜とあわせたパスタや、“春の祝いのリゾート”としてイタリアで愛される、新鮮なグリーンピースのやさしい甘みが広がる「リージ エ ビージ」など、イタリアの春を感じるメニューの数々を心ゆくまでご堪能ください。

提供期間：2024年4月1日(月)～6月30日(日)

提供時間：ランチ 11:00～14:30(土・日・祝日～15:00) / デイナー 18:00～21:00

公式 Web サイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-spring-menu/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

グリーンアスパラガス ビーンズ マイクロハーブ
トリュフとパルミジャーノレッジャーノ ミラノ風
2,750円

ピッツァアビアンコ
桜海老 グリーンアスパラガス アンチョビ モッツアレラ
2,860円

仔羊のサルシッチャ
グリーンアスパラガス そら豆 ペコリーノロマーノ
2,640円

リージ エ ビージ
桜海老 手長海老 グリーンアスパラガス クリスピーパンチェッタ
3,300円



店舗情報：イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」
〒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
03-4333-8713 (直通)



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

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、フランスをはじめとするヨーロッパ各地で春を告げる野菜として食される「ホワイトアスパラガス」をふんだんに使用したメニューをご用意いたします。しっかり火入れすることで、ホワイトアスパラガスの繊細な香りと甘みを感じられる温菜や、旨味と栄養が詰まったホワイトアスパラガスの皮と、昆布を出汁に使用した滋味深い味わいのスープは、フランスで“春の宝石”と称される、ホワイトアスパラガスの透き通るような白さと、上品な甘みを活かしたシェフのおすすめの逸品です。うるいや山椒、湯葉などの和のアクセントも巧みに取り入れた春ならではのメニューをお楽しみください。

提供期間：2024年4月1日(月)～6月15日(土)

提供時間：18:00～21:30(本プランの最終入店時間は21:00)

公式 Web サイト:

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-spring-menu/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別):

スプリング ディナーコース～プランタン～ / 9,900円

・冷前菜

ホワイトアスパラガスのポーチ

ラビゴットソース 天使のえびのマリネ(アラカルト 3,300円)

・スープ

ホワイトアスパラガスのスープ

うずらのポーチ イベリコチョリソー ホワイトアスパラフリット(アラカルト 2,090円)

・魚料理

虹鱈のムニエル 実山椒のブルノワゼット

グリンピースピューレ ホワイトアスパラガスの湯葉まき(アラカルト 3,960円)

肉料理

ニュージーランドテンドーロースト ベアルネーズソース

ホワイトアスパラガスのグリル ジャがいもち 行者ニンニク(アラカルト 6,820円)

デザート

フルーツタルト



ホワイトアスパラガスのスチーム オランダーズソース 3,520円

※アラカルトでのみご提供



店舗情報：オールデイ ダイニング「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)



※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。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。