

～ グランド ハイアット 東京 2024 Summer

豪快なお肉の盛り合わせを楽しむアメリカン BBQ ビアガーデンや美食の国フランスを旅する BBQ  
都心のテラスでワインやビールのフリーフローと楽しむ贅沢な夏のディナーが登場  
ラグジュアリーホテルのサマーバカンス テラスプラン

通常の5倍サイズの“モンスターモヒート”や南イタリアのサマーメニュー&アペリティーボも



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、豪快に3種類のお肉を盛り合わせたアメリカンな料理や、美食の国フランス各地の料理を少しずつお楽しみいただけるフレンチ BBQ など、ビールやワインなどのフリーフローとともにテラスでお楽しみいただけるプランを、6月1日(土)より順次ご用意いたします。

ステーキハウス「オーク ドア」では、国境を接するメキシコからの影響を受けながらアメリカの食文化を融合させ、独自のフードカルチャーを根付かせた「テックスメックス料理」がお楽しみいただける「アメリカン BBQ: Tex-Mex」をご用意。ペッパーやスパイスを効かせたビーフとポーク、チキンなど、ボリュームたっぷりのお肉の盛り合わせに加え、シーフードカクテルやチリコンカルネなどをシェアプレートでご提供いたします。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、「食で巡るフランスの旅」をテーマに、プロヴァンスやボルドーなどフランス各地に根づく郷土料理の魅力を、前菜からメインにかけてさまざまな料理を通じてお楽しみいただけるプランが登場いたします。美食の国フランスらしく、ワインに合う豊富なアミューズと前菜に加え、ビーフやポークのグリルを串に刺したメインのプロシエットなど、多彩なお料理がそろいます。イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、シチリアをはじめとする南イタリア地方の料理のエッセンスを取り入れ、新鮮なシーフードにレモンやハーブなどを合わせた料理やレモンのパスタが並びます。食欲が減退しやすい夏でも美味しくお召し上がりいただけるように、マグロやカジキなど海の恵みを南イタリアの伝統的な調理法で仕上げたメニューをご堪能ください。

「オーク ドア」のプランでは、ビールやワインのフリーフローをセットにしてご提供するほか、夏季限定で登場する通常の 5 倍サイズでつくる特製モンスターモヒートもオプションでオーダーしていただけます。また、「フレンチキッチン」のテラスプランでは、お好みや用途に合わせてお選びいただけるよう、お食事のみのプランに加え、スパークリングワインやビールをお好きなだけお楽しみいただけるフリーフロー付きプランもご用意。「フィオレンティーナ」では、南イタリアをイメージし、レモンやオレンジなどのフルーツでさっぱりとした味わいに仕上げるカクテルをフリーフローでお召し上がりいただけるプランも。この夏は、都心にいながらバカンス気分で優雅なひとときをお過ごしいただける開放的なテラスで、アメリカ、イタリア、フランスの食文化をめぐる「グルメトリップ」をお楽しみください。

## ■ オーク ドア (6 階 ステーキハウス)

メキシコからの影響を受けてアメリカの食文化と融合させた「テックスメックス料理」をテーマにした、オーク ドアならではのダイナミックなバーベキュー ビアガーデン。通常の約 5 倍の大きさでつくるモンスターモヒートのオプションも。

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、国境を接するメキシコからの影響を受けながら独自の食文化を根付かせたアメリカの「テックスメックス料理」をテーマにしたテラス席限定のバーベキュープランをご用意いたしました。

今年のテラスディナーの主演は、ペッパーやスパイスで仕上げたビーフやポーク、チキンなど、ボリュームたっぷりのお肉をダイナミックに盛り付けるバーベキューです。熱々の鉄板に乗せてご提供するスパイシーなバーベキューは、チーズ風味のケサディーヤに乗せてお召し上がりいただくのもおすすめです。また、トマトにチリやオレガノ、生コリアンダーなどを合わせたサルサソースやワカモレなどで、味の変化が楽しめるのも嬉しいポイント。さらに、スパイシーな味付けが暑い夏でも食べやすいシーフードカクテルと、クリーミーハラペーニョのサラダのほか、ビーフとキドニービーンズにアンチョビやチリを加えゆっくりと火にかけて仕上げるチリコンカルネ ナチョスなどを、ご家族やご友人皆さまと賑やかにお楽しみいただけるシェアスタイルでご提供いたします。

ビールやワインをお好きなだけお召し上がりいただける 60 分のフリーフロー付きですので、夜風が心地よい都心のテラスでリゾート気分を存分にお楽しみいただけます。

**提供期間:** 2024 年 6 月 1 日(土) ~ 9 月 30 日(月)

**提供時間:** ディナー 18:00 / 18:30 / 20:30 / 20:45 の 4 回制

※ラストオーダー 30 分前

※悪天候時は店内席へご案内いたします

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

**メニュー名 / 価格(税込・サービス料 15%別):**

・**アメリカン BBQ: Tex Mex ★新メニュー**

日曜日~木曜日 90 分 7,700 円 / 120 分 8,690 円

金曜日、土曜日 90 分 8,800 円 / 120 分 9,790 円

### 前菜

- ・スパイシー シーフードカクテル  
(アサリ、イカ、エビのシーフード カクテル)
- ・クリーミーハラペーニョ ウェッジ サラダ  
(レタス、トマト、アボカド、黒豆、コーン、クリーミーハラペーニョ ドレッシング)
- ・チリコンカルネ ナチョス



### メインディッシュ

- ・プライムビーフ ファヒータ
- ・クリスピー カーニタス ポークベリー
- ・チポトレバーベキュー チキンケサディーヤ
- ・ハラペーニョ ビーフソーセージ
- ・3 種のソース(ローストトマト サルサ、ピコ デ ガヨ サルサ、ワカモレ)



## ドリンク

- ワイン  
白ワイン、赤ワイン
- ビール  
アサヒスーパードライ、アサヒヴァイツェン
- ソフトドリンク各種



### シェアスタイルで楽しむモンスターモヒートやビアカクテルにも注目

メインダイニングに併設している「オーク ドア バー」では、通常の 5 倍サイズのモンスターモヒートや、夏にピッタリなビアカクテルが登場いたします。モンスターモヒートは、ダークラムにソーダ、ライム、ミントを加えたベーシックなスタイルに加え、フレッシュなマンゴー、パッションフルーツを合わせた 3 種をご用意。

また、自家製のスパイシーなトマトソースにビールを合わせたミチュラーダや、フルーティーなヴァイツェンをつかったビアリブレなど、全 4 種のビアカクテルもお楽しみいただけます。

モンスターモヒートやビアカクテルは、オーク ドアのテラスプラン「アメリカン BBQ: Tex Mex」にオプションメニューとしてオーダーしていただく事も可能です。



### 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）



## ■ フレンチ キッチン (2 階 オールデイ ダイニング)

### ボルドーやアルザス、ペリゴールやプロヴァンスなど、フランス各地に根付く多彩な伝統料理を前菜からメインまで少しずつご用意！食を通してフランス各地を巡るテラスプラン。

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、「食で巡るフランスの旅」をテーマに、ボルドーやアルザス、ペリゴールやプロヴァンスなど、フランス各地に根付く伝統料理のエッセンスを取り入れたお食事をご用意するテラスプランが登場いたします。

コースは、ピザの原型とされているプロヴァンス地方の郷土料理であるピサラディエールや、美食の地としても知られるペリゴール地方の特産である鴨やクルミをつかったペリゴール風サラダなど、ワインを片手に前菜からしっかりと楽しむ美食の国フランスならではの種類豊富なアミューズと前菜からスタート。

アミューズとしてご用意する、西洋葱にチーズやしらすを合わせたピサラディエール、サラミに生ハム、オリーブとアーティチョークのマリネ、フェタチーズ、そしてエビのアヒージョなど、山海の恵みをふんだんに使用した 4 種の前菜は、どれもシャンパンやワインによく合う味わいです。メインディッシュは、ビーフやポーク、チキン、ベーコンなど合計 200 グラムのボリュームなグリルを、串に刺してご提供するブロシェットと呼ばれるフレンチスタイルのバーベキューに加え、ラム肉を合わせたスパイシーなメルゲーズソーセージやマッシュルームボルドレーズ、ラタトゥイユを付け合わせ、フランス各地に根付く豊かな食文化をお楽しみいただける内容です。

本プランには、シャンパンまたはスパークリングワインと、ワインやカクテル、ビールをフリーフローでお楽しみいただけるプランもご用意しますので、お好みや用途に合わせてお選びいただけます。

提供期間：2024年6月16日(日)～9月30日(月)

提供時間：ディナー18:00～21:30 ※フリーフロー付きプランの最終入店は20:30

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制です

※悪天候時は店内席へご案内します

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-summer-terrace-plan/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)各1名様：

- ・フレンチバーベキュー サマーテラス ★新メニュー
  - シャンパン フリーフロー付きプラン：14,630円
  - スパークリングワイン フリーフロー付きプラン：11,330円
  - お食事のみ：6,930円

### アミューズ

- ・しらすと西洋葱のピザラディエール

### 前菜(プレートに盛り合わせてご提供)、サラダ

- ・ペリゴール風サラダ
- ・フランス産 サラミ、生ハム、イベリコ豚のチョリソー
- ・2色のオリーブとアーティチョークのマリネ
- ・フェタチーズのマリネ
- ・エビのアヒージョ

### メインディッシュ(プレートに盛り合わせてご提供)

- ・プロシエット  
豚肩肉のコンフィ、牛ランプ肉のスパイスマリネ、ベーコン、  
鶏もも肉のレモン風味
- ・サバのグリル ラタトゥイユ
- ・メルゲーズソーセージ、マッシュルームボルドレーズ、コーン
- ・スルメイカのフリット

### フリーフロードリンク

- ・スパークリングワインまたはシャンパン
- ・ロゼワイン
- ・赤・白ワイン
- ・スタンダードカクテル各種
- ・ビール、ソフトドリンク各種



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)



## ■ フィオレンティーナ(1階 イタリアン カフェ)

陽の光が降り注ぐ南イタリアの食文化の魅力を存分に味わえるサマーメニュー。南イタリアをイメージし、レモンやオレンジをつかった暑い夏に最適な爽やかな味わいのカクテルのフリーフローオプションも。

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、シチリアをはじめとする、南イタリアの郷土料理のエッセンスを取り入れた、シーフードを中心とした限定メニューを提供します。

前菜は、大ぶりのエビやタコをつかったアンティパスト フレッド(冷前菜)と、シチリアをはじめとした南イタリアでもよく食されているマグロをつかったアンティパスト カルド(温前菜)の2種をご用意。どちらの前菜も新鮮な魚介に、オレガノやフェンネル、タイムなどのハーブを合わせることで、食欲がなくなる夏でも美味しくお召し上がりいただけます。そのほか、手打ちのタリオリーニを、レモンのジュースとレモンオイルで軽やかに仕上げるシチリア産レモンのタリオリーニや、香ばしくグリルしたシチリアの特産の一つに数えられるカジキに、「シチリアの万能ソース」とも呼ばれるサルモリッリオソースを合わせた、カジキマグロのグリルをご用意。さらに今年は、暑い夏に爽やかな味わいのカクテルをお好きなだけお楽しみいただけるよう、レモンやオレンジをつかって南イタリアをイメージしたカクテルをフリーフローでご用意するオプションも登場いたします。南イタリアで過ごすようなバカンス気分をお楽しみください。

提供期間：2024年7月1日(月)～8月31日(土)

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

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-summer-menu/>

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別)：

・インサレータ マーレ フルーツマト シチリア産オリーブ 2,420円

ヘルシーなギリシャ料理からヒントを得た、新鮮な魚介類や野菜をたっぷり使用した冷製アンティパストです。一度オープンで火入れをした大ぶりのエビやタコに合わせるのには、フルーツマトやきゅうりなどの夏野菜とシチリア産のオリーブ。マリネ液に加えた、オレガノなどのハーブの爽やかな香りが食欲をそそる一品です。冷たい白ワインとのペアリングもおすすめです。



・鮪のボルペッティ トマトソース ペコリーノロマーノ 2,200円

シチリア海域で、初夏にかけて漁の最盛期を迎えるマグロをつかった温製アンティパスト。ミンチにしたマグロに、ケッパーやオリーブ、ペコリーノチーズ、パン粉、レモンピールを加え、丸い団子状に成形します。夏の太陽を思わせる真っ赤なトマトソースは、フェンネルやタイムなどのハーブのほか、アンチョビを加えることで、爽やかな味わいと程よい旨味や塩味を加えて仕上げました。薄くスライスし焼き色を付けたチャバタと一緒に召し上がりください。



・シチリア産レモンのタリオリーニ カルチョーフィ イタリアンパセリ 2,640円

夏バテ気味でもさっぱりと食べられる、シチリア産のレモンをつかったレモンタリオリーニがリニューアルして登場します。こだわりの自家製をご用意する平打ちパスタのタリオリーニにカルチョーフィ(アーティチョーク)を加え、味付けはレモンのジュースとレモンオイルで軽やかに仕上げます。レモンの酸味は抑えた上品な味わいは、夏バテ気味でもさっぱりと食べられる逸品です。



・カジキマグロのグリル サルモリッリオソース ペペロナータ 3,300円

ゆっくりと火を入れ、しっとりと焼き上げるシチリア特産の1つでもあるカジキマグロに合わせるのには、「シチリアの万能ソース」とも呼ばれる「サルモリッリオソース」。レモンとにんにく、オレガノでつくる爽やかな風味が口いっぱいに広がる「サルモリッリオソース」は、シンプルながらもカジキマグロの味わいを引き立てます。シチリアに根付く食の豊かさを存分にご堪能ください。



## 南イタリアをイメージしたレモンやオレンジのカクテルのフリーフローも登場

レモンやオレンジでつくる南イタリアをイメージしたカクテルをお好きなだけお楽しみいただけるオプションが登場いたします。イタリアのスパークリングワイン「プロセッコ」にブラッドオレンジとジンを合わせたカクテルや、フレッシュピーチとラムを合わせたモヒート、レモンとオレンジ、パインジュースでつくるシチリアンフルーツパンチなど、カラフルでフルーツの爽やかな味わいをお楽しみいただけるカクテルが、開放的なテラス席で過ごすひとときを優雅に彩ります。2種類のカナッペ付きプランは、アペリティーボとしてもおすすめです。



### 価格(税込・サービス料 15%別)

- ・2,200 円(フリーフロー60分) ※以降 30 分ごとに 990 円
- ・カナッペ付き 3,300 円(フリーフロー60分)

### 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  
03-4333-8780 (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。