

～ グランド ハイアット 東京 2024 Summer ～

“辛い”かき氷”を麺に絡めて食べる新感覚の“旨辛”中国料理が初登場
ウニや鮑など豪華食材を詰め合わせた3段セイロ冷麺や桃の冷製カッペリーニもご用意
猛暑を乗り切る！ホテルメイドのスパイシー&クールメニュー

- ◆チャイナルーム：辛い”かき氷”に麺を絡めて食べるスープビーフンなど新感覚旨辛メニューのほかウニや鮑、翡翠麺など17種類のメニューを3段セイロに詰め合わせたラグジュアリー冷麺も
- ◆フィオレンティーナ：完熟の白桃や生ハムをつかった新作など3種の冷製カッペリーニが登場
- ◆フィオレンティーナ ペストリーブティック：世界の製菓大会で入賞歴のあるパティシエ特製のチキンカレーでつくる新作など5種のカレーパンを販売



チャイナルーム
「旨辛メニュー」



チャイナルーム
「宝龍冷麺」



フィオレンティーナ
「冷製カッペリーニ」



フィオレンティーナ ペストリーブティック
「カレーパン」

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、辛い”かき氷”を麺に絡めて食べるスープビーフンや、桃の冷製カッペリーニなど、暑い夏に食べたくなる旨辛メニューとひんやりメニューを、7月1日(月)より順次ご用意いたします。

中国料理「チャイナルーム」では、唐辛子や山椒、オリジナルの豆板醤など多様なスパイスをつかい、新陳代謝を上げて暑い夏を乗り切る6品の旨辛メニューをご提供いたします。痺れる辛さのスープを凍らせたかき氷を冷麺に絡めてお楽しみいただくスープビーフンや、新鮮な国産の伊勢海老を丸ごとオリジナルグリーンチリソースとダイナミックに盛り付けるメニューなど、インパクト抜群なお料理がそろいます。また、毎年好評の宝龍冷麺を、今年も豪華に3段セイロでご提供いたします。少しずつ味わえる17種類の四大中国料理を詰め込み、まるでフルコースのように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、夏に旬を迎える完熟の白桃をふんだんにつかう新作を含めた暑い夏に最適な清涼感のある冷製カッペリーニを今年もご用意いたします。「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、世界の製菓大会で入賞するなど活躍するペストリー料理長が手掛ける特製チキンカレーをつかった、手土産におすすめの3種類の新作を含む5種類のカレーパンが登場いたします。

猛暑が予想される今年の夏も、皆さまの食欲をラグジュアリーホテルが手がける旨辛メニューとひんやりメニューが刺激します。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

◆スパイスの香りが食欲をそそる、暑い夏こそ汗を流して食べたくなる旨辛メニュー

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、毎年ご好評をいただいている夏限定の辛いメニューに、今年は5種類の新作が登場いたします。山椒の豊かな風味と辛さが堪らない四川麻婆豆腐をはじめ、辛いスープをかき氷にして、海鮮や彩り豊かな夏野菜を絡めてお召し上がりいただく冷やしスープビーフンなど、身体の中から熱くなる合計6品をご提供いたします。料理長のこだわりが詰まったやみつきになる旨辛料理をぜひご堪能ください。

提供期間：7月1日(月)～8月31日(土)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～ 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/chinaroom-summer-hot-menu/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

・海鮮と夏野菜のピリ辛冷やしスープビーフン／3,850円 ★新作

料理長の遊び心が詰まった新メニューは、海老、イカ、帆立といった海鮮や、自家製豆板醬と辣油で炒めることで香りづけをした彩り豊かな夏野菜に、かき氷を合わせていただくピリ辛冷やしスープビーフンです。かき氷は、自家製の豆板醬やコチュジャン、オイスターソースとともに鶏や豚の旨味が凝縮したスープを大胆に凍らせて削っています。太く平たいビーフンをつかうことで、スープがよく絡み、食感もお楽しみいただけます。冷たいかき氷と痺れる辛さが融合した新感覚の冷麺をお楽しみください。



・国産伊勢海老のグリーンチリソース／16,500円 ★新作

国産伊勢海老を丸ごと一尾、調理直前にしめて最も新鮮な状態で提供いたします。シーフードチリソース、グリーンチリソース、ライムグリーンチリソースを混ぜてつくるオリジナルのグリーンチリソースと濃厚な海老味噌が、伊勢海老の味わいを際立たせる贅沢でダイナミックな逸品です。



・牛サーロインしゃぶしゃぶのせ麻辣スープ炒飯 土鍋仕立て／3,850円 ★新作

国産牛サーロインのしゃぶしゃぶを贅沢にのせた炒飯に、麻辣スープをかけました。痺れる辛さの山椒や豆板醬の香りが食欲を誘う、韓国料理のクッパから着想を得た一品です。土鍋でご用意いたしますので、熱々のスープを最後の一滴までお楽しみください。



・西安式ビャンビャン麺／3,850円 ★新作

中国中央部に位置する陝西省の郷土料理である幅の広い形状が特徴のビャンビャン麺をつかった逸品です。唐辛子の塩漬けや一味とともに炒めた香り豊かな国産の牛ミンチが幅広い麺によく絡みます。たっぷりとトッピングしているパクチーがさらに辛みを引き立たせ、最後まで飽きずにお召し上がりいただける新作メニューです。



・三種ペッパーと信玄どり、パプリカの炒飯／3,300円 ★新作

富士の名水で育った質の高い信玄どりと彩り豊かなパプリカを自家製豆板醤や辣油のほか、ピンクペッパー、ブラックペッパーやグリーンペッパーの3種のスパイスで炒め、パラパラに仕上げた炒飯です。炒飯の上にはふわっと焼いた卵をトッピングして仕上げます。



・四川式麻婆豆腐／3,300円

チャイナルームオリジナルの四川ピーシェン豆板醤や山椒油、辣油に14種類のスパイスやたっぷりの粉山椒を加えた真っ赤な激辛ソースは、豆の旨味をしっかりと感じる豆腐と相性抜群です。料理長が本場四川料理のシェフから学んだ極上の味をご堪能いただけます。



◆今年も豪華に3段セイロで登場！ウニや鮑など贅沢食材を使用、オリジナルの翡翠麺など全17種類のお料理が楽しめるラグジュアリーな宝龍冷麺

毎年ご好評をいただいている宝龍冷麺が、ウニや鮑など夏に旬を迎える高級食材を贅沢につかい、北京、上海、四川、広東の四大中国料理を少しずつ一度にお楽しみいただける17種類のメニューを詰め込んだ盛りだくさんの内容で今年も登場いたします。今年の冷麺は、自家製のゴマダレやカツオ出汁が効いた和風の柚子ダレがよく絡むよう、今回のためにつくられた、ほうれん草の香りが口の中に広がる、幅が広くもちりとしたオリジナルの翡翠麺をご用意いたします。そのほか、チャーシューのつけダレで焼いたフォアグラや紹興酒が香るボタン海老などの6種類の前菜をはじめ、ブラックペッパーでアクセントを加えた十勝ハーブ牛サーロインや松阪豚の黒酢ソースなどの6種類のメインがそろいます。さらに、最下段には、ロどけなめらかな杏仁豆腐や「グランド ハイアット 香港」と同じレシピでつくるマンゴープリンなどチャイナルームの定番スイーツを詰め合わせました。3段でチャイナルームの定番料理を少しずつ一度にお楽しみいただける、この夏限定のラグジュアリーな宝龍冷麺とともに、ひとときの涼をお楽しみください。

提供期間：7月1日(月)～8月31日(土)

提供時間：ディナー 18:00～21:00

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

商品名／価格(税込・サービス料15%別)：

・宝龍冷麺／20,000円

※ご来店3日前までに要予約

<メニュー内容>

・上段 前菜

ツブ貝の香り煮込み

豚スライスのニンニク辛み醤油ソース

ボタン海老の紹興酒漬け

ウニのセクラゲの黒酢ドレッシング

本場四川式よだれ鶏

春菊のサラダ 白酢ドレッシング



・中段 メイン

タラバ蟹のフライドガーリック
鮑のXO醬炒め
海老のチリソース炒め
松阪豚の黒酢ソース
牛サーロインのブラックペッパー炒め
スパイシーチキン



・下段 冷麺

翡翠麺 つけダレ2種(ゴマダレ、柚子ダレ)
叉焼 蒸し鶏 きゅうりの細切り
杏仁豆腐
マンゴープリン
ゴマ団子



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(1階 イタリアン カフェ)

◆毎年大好評の夏季限定冷製カッペリーニに完熟の白桃や生ハムをつかった新作が登場！

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、毎年ご好評をいただいている夏季限定の冷製パスタ2種類に加え、国産の完熟の桃をつかったユニークな組み合わせの新作パスタが登場します。ごろっと大きめにカットされたフレッシュな白桃に合わせるのは、まろやかな塩味のプロシュートクルードとクリーミーかつミルクィな味わいのブツラータチーズ。メイン食材3種の個性を最大限に引き出し、季節を感じる一皿にまとめ上げた、料理長のセンスが光る新作パスタは暑い夏だからこそお召し上がりいただきたい一品です。

提供期間: 2024年7月1日(月)～9月30日(月)

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-chilled-pasta/>

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

<提供期間: 7月～9月>

ウニとキャビアの冷製カッペリーニ/4,950円

夏季限定メニューの中で随一の人気を誇る、雲丹の冷製カッペリーニが今年も登場します。ソースには、風味豊かな練り雲丹をベースに、生クリームとクラムジュースを合わせ、磯の香りと雲丹の濃厚な旨みをご堪能いただけるように仕上げました。鮮やかなオレンジ色の生雲丹の上には、キャビアとシブレットを添えています。冷製にすることで、雲丹の濃厚な味わいを変えることなく、暑い夏でもさっぱりとお召し上がりいただけます。



<提供期間：7月～8月中旬>

サマートリュフととうもろこしの冷製カッペリーニ／3,960円

新鮮なとうもろこしの甘みや風味までお楽しみいただけるよう、シェフが手作業で仕上げた自家製のコーンピューレに、少量の生クリームと食欲をそそる香り高いトリュフオイルを加え、とうもろこし本来の甘みを活かしたソースに仕上げます。パスタの上に贅沢に削りかけられたサマートリュフの爽やかな香りと黒こしょうのスパイシーさが食欲をそそる一品です。



<提供期間：8月中旬～9月>

生ハムと桃 ブッラータチーズの冷製カッペリーニ／3,850円 ★新作

完熟の白桃、塩味や豊かな味わいが楽しめる生ハム、クリーミーかつマイルキーな味わいのブッラータチーズ、それぞれの重層的な味わいがお楽しみいただける新作が登場いたします。食材の深い味わいが堪能できるよう、ソースは桃のジュースと塩、味のアクセントにトマトコンソメとトマトジュレを加えてシンプルに仕上げます。口いっぱい広がる桃のフレッシュさ、そして余韻として残る桃のほのかな甘味が心地よい、清涼感のある華やかなパスタです。



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

03-4333-8780（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）**

◆ **パティシエが手掛ける特製カレーをつかったホテルメイドの本格カレーパン**

夏の定番メニューとなったカレーパンを、今年は新作を含めた計5種類販売いたします。「フィオレンティーナ ペストリーブティック」定番のチーズカレーパンや、ゆで卵1つを大胆に入れるスパイシーエッグ カレーパンが今年も登場いたします。さらに今年は、ホテル内のスイーツを手掛ける世界の製菓大会で受賞歴を持つパティシエが手掛けた特製チキンカレーでつくる新作のカレーパン2種類もご用意いたします。お子様から辛党の方まで、お好みに合わせてお選びいただけるカレーパンは、手土産としてもおすすめです。

提供期間：7月1日（月）～8月31日（土）

提供時間：9:00～21:30

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

商品名／価格（税込）：

・**カルツォーネ カレーパン／500円 ★新作**

ペストリー料理長が手掛ける特製チキンカレーを使用したカレーパンが今年初登場いたします。7種類のスパイスをつかったチキンカレーに、パティシエならではの隠し味としてホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を入れて仕上げます。辛くてコクのあるカレーは、しっかりとしたピザ生地をつくるカルツォーネと相性抜群です。



・ナンカレーパン／350円 ★新作

今年初登場のナンカレーパンにも、ペストリー料理長が手掛ける特製チキンカレーをつかいます。スパイスの効いたカレーともちもちの生地がよく合い、キリッと冷えたビールにぴったりの一品です。



・チェダーチーズ カレーパン／300円 ★新作

甘みのあるミルクロール生地が、鶏ひき肉のキーマカレーから香るスパイスとチェダーチーズのコクを引き立てます。揚げずに焼き上げることで、サクサクの食感をお楽しみいただけます。



・スパイシーエッグ カレーパン／400円

毎年ご好評をいただいている、ゆで卵1つを大胆に入れたカレーパンが今年も夏限定で登場します。牛肉の旨味を閉じ込めた辛口カレーと、ゆで卵を丸々1個入れて仕上げる贅沢なカレーパンです。辛みの効いたカレーとゆで卵の絶妙なバランスは、辛いもの好きにはたまらない一品です。



・チーズカレーパン／300円

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」の定番商品であるチーズカレーパンは、国産牛、チェダーチーズ、パルメザンチーズをカレーの中にふんだんに入れた贅沢な一品です。「フィオレンティーナ ペストリーブティック」で販売している食パンを細かくしたパン粉を上には振りかけ、焼き上げることでヘルシーなお召し上がりいただけます。お子様でも美味しくお召し上がりいただける甘口カレーパンです。



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



※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。