

報道関係各位

～グランド ハイアット 東京 2024～

料理長が現地に足を運び生産者と交流して地域をサポート
沖縄県の不老長寿の薬草や伝統野菜、希少な石垣牛の食べ比べ
糖度約20度のマンゴー「夏小紅(なつこべに)」などを鉄板焼「けやき坂」で楽しむ

グランド グルメ トリップ ～沖縄～

日本料理「旬房」では島根県食材に焦点を当てたメニューを6月限定で提供

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、沖縄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 ～沖縄～」を鉄板焼「けやき坂」にて、2024年7月1日(月)から9月30日(月)まで開催いたします。さらに日本料理「旬房」では、光輝ある伝統を持つ島根県の食材に焦点を当てたメニューを、2024年6月2日(日)から6月30日(日)までご提供いたします。



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。今回は沖縄県に焦点を当て、鉄板焼「けやき坂」の料理長が現地の生産者様を訪問し交流を深める中で、上質かつ沖縄県ならではのユニークな食材を厳選いたしました。

限定メニューには、石垣島の温暖な気候の中で育てられた良質な肉質と上品な味わいが特長の本島にはあまり流通しない希少な石垣牛をメインに、ミネラルが豊富な久米島の美しい海が育むしつかりとした甘みと歯ごたえが楽しめる車海老や、沖縄県産の高級魚「スジアラ」などで作る料理の数々をご用意いたします。石垣牛は、舌の上でとろけるような柔らかな食感のテンダーロイン、ジューシーで上質な脂の甘みを感じるサーロイン、きめ細かな霜降りが入りコクと旨味が口の中で広がる希少部位のミスジ、3つの部位の食べ比べをお楽しみください。そのほか、ゴーヤや島らっきょう、沖縄県で不老長寿の薬草として重宝されてきたハンダマなどの沖縄伝統野菜を随所にちりばめ、沖縄の豊かな自然を感じるメニューに仕上げます。コースの締めくくりには、生産量が少なく希少価値の高いブランドマンゴー「夏小紅(なつこべに)」のデザートをご用意いたします。約20度と、通常のマンゴーに比べ非常に高い糖度が特徴の夏小紅の濃厚な甘みと、なめらかな舌ざわりをご堪能ください。

さらにディナーコースでは、姉妹ホテルである「ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄」のシグネチャーカクテル「瀬良垣サンセット」をアレンジした、ウェルカムカクテルをご提供いたします。石垣島産の米からつくる泡盛「島うらら」をベースに米の甘みとまろやかさを活かしながら、柑橘やレモンの爽やかな香りと味わいをプラスし、沖縄らしい味わいを表現いたします。

沖縄県の豊かな素材をすべてのお皿に使用した限定メニューを通して、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。

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

提供期間: 2024年7月1日(月) ~ 9月30日(月)
提供時間: ランチ 11:30 ~ 14:30(土・日・祝日 ~ 15:00)
ディナー 18:00 ~ 21:30

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

メニュー名/価格(税込・サービス料 15%別):

ランチコース 15,400円

- ・フォアグラのソテー 沖縄パパイア カラマンシーピューレ
- ・沖縄県産 スジアラのムニエル
- ・沖縄県産石垣牛の食べ比べ サーロイン、ミスジ
- ・島らっきょう スパイシーガーリックライス
- ・夏小紅マンゴーをつかったデザート

ディナーコース 34,100円

- ・ウェルカムカクテル「瀬良垣サンセット-Keyakizaka-」
- ・フォアグラのソテー 沖縄パパイア カラマンシーピューレ
- ・久米島車海老と夜光貝 黒糖ガーリックシュリンプ
- ・蝦夷鮑の泡盛の蒸し焼き ハンダマ ゴーヤ
- ・沖縄県産石垣牛の食べ比べ テンダーロイン、サーロイン、ミスジ
- ・島らっきょう スパイシーガーリックライス
- ・夏小紅マンゴーをつかったデザート



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)

日本料理「旬房」にて、島根県の食材に焦点を当てた特別メニューを提供

グランド ハイアット 東京の副総料理長 日本料理統括 根笹卓也が、島根県の漁港や牧場、酒蔵を訪れ、現地の生産者様と交流した中で厳選した食材を使用したメニューを、2024年6月2日(日)から6月30日(日)の期間にご提供いたします。

生産数が少なく、東京では滅多に流通しない「奥出雲和牛」や「十六島海苔(うっふるいのり)」などの希少な食材をはじめ、穴子やのどぐろ、甘鯛などの新鮮な魚介類、日本酒のほか、日本料理に合うクラフトビールなどをご用意いたします。さらに、6月2日(日)には一日限りのディナーイベントを開催。特別会席コースのデザートとしてご用意する松江市の老舗和菓子店「彩雲堂」の練り切りとともに、裏千家 澤井雅彦氏がたてる抹茶も楽しみいただける特別な一夜です。

提供期間: 2024年6月2日(日) ~ 6月30日(日)
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

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

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)



※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。