

～ グランド ハイアット 東京 2024 Autumn ～

キノコ 10 種類の栄養満点スパイシー火鍋で“秋バテ”予防！ 上海蟹づくしのコースや秋の味覚を堪能するセミブッフェディナーも登場 食欲の秋を満たすラグジュアリーホテルのオータムディナー



チャイナルーム
「季節の茸 贅沢火鍋」



チャイナルーム
「上海蟹コース」



フレンチ キッチン
「フレンチ オータム フェット」

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(東京都港区六本木 6-10-3)では、10 種類のキノコをコラーゲンたっぷりの自家製スープでお楽しみいただく秋ならではの火鍋や、濃厚な味わいの上海蟹をふんだんにつかった新メニューが登場いたします。また、選べるメイン料理に加え、ブッフェスタイルの前菜と栗やかぼちゃの秋スイーツなど、フランス各地の伝統料理を存分にご堪能いただける新ディナープランを、2024年10月1日(火)より順次ご提供いたします。

中国料理「チャイナルーム」では、10種類のキノコをお楽しみいただける贅沢な秋限定火鍋が登場いたします。毎年ご好評をいただいているコラーゲンたっぷりの自家製スープに今年は、オイスターソースをプラス。味に奥行きが加えられたことで、キノコをはじめとする厳選食材の旨味をより一層引き立てます。また、中国で秋の味覚として愛される上海蟹を前菜や点心、締めのお食事までご堪能いただけるコースもご用意し、蟹の身と濃厚な蟹みそを存分にお楽しみいただけます。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、シーフードやチーズなど約 25 種類のお料理をブッフェスタイルでお好きなだけお楽しみいただけるディナープランが登場します。前菜ブッフェには、秋野菜をつかったフランス定番の野菜の盛り合わせであるクレディテや鯖をマリネしたエスカベッシュなど、秋の食材をふんだんにつかったフランスで馴染み深いお料理をご用意。メインは、国産の鶏もも肉を赤ワインで煮込んだブルゴーニュ地方の郷土料理であるコック オ ヴァンや、トマトやマッシュルーム、白ワインでつくるソースで真鯛を煮込んだデュグレレ風など、フランスの伝統料理 5 種類からお好きな 1 品をお選びいただけます。異なる 2 種のテーマでご用意するデザートは、10 月は少し不気味なハロウィンスイーツを、11 月は栗やかぼちゃなど旬の食材をふんだんにつかった秋スイーツをそれぞれお楽しみいただけます。

厳選した旬の食材をふんだんにつかった種類豊富なメニューで、食欲の秋を心ゆくまでお楽しみください。

チャイナルーム (6階 中国料理)

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、10種類のキノコなど豊富な具材をコラーゲンたっぷりの自家製スープとお楽しみいただく「季節の茸 贅沢火鍋」をご用意。上海蟹をふんだんにつかう前菜や点心、刀削麺など、蟹の身と濃厚な蟹みその両方を贅沢にご堪能いただける「上海蟹コース」も登場します。

◆コラーゲンたっぷりの自家製スープに10種類のキノコを絡めて食べる火鍋が登場

食欲をそそる9種類の香辛料でつくるスパイシーなスープや、10種類のキノコなど栄養満点の種類豊富な具材を食べることで秋バテ予防が期待できる火鍋が登場いたします。身体も温まるスープは、コラーゲンたっぷりの白湯スープにキノコと相性のいいオイスターソースを加えたオイスターコラーゲンスープと、9種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープをご用意いたします。具材には、10種類のキノコのほか、キメの細かいサシが入った松阪豚やなめらかな口当たりの十勝ハーブ牛、大ぶりの天使の海老や帆立貝、白菜やチンゲン菜、黄ニラといった国産の野菜など、豊富な具材がラインナップ。締めには、こだわりのスープを最後までご堪能いただける中華麺もご用意いたします。

提供期間：2024年10月7日(月)～12月中旬

提供時間：17:30～20:30

公式WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-mushroom-hot-pot/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・季節の茸 贅沢火鍋 16,500円(1名様)

※2名様よりオーダー可

※3日前までの要予約

前菜三種盛り合わせ

ボタン海老の紹興酒漬け、蒸し鶏、冷製クラゲなど



火鍋

◆スープ

- ・ オイスター コラーゲンスープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、干貝柱を8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの白湯スープとキノコと相性抜群のオイスターソースを合わせた美肌スープです。

- ・ 麻辣スープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、鶏足、干貝柱、アイスバインを8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの美肌スープとシャンタンスープを合わせたスープに、9種類の香辛料(唐辛子・香叶・白芷・草果・八角・花椒・桂皮・茴香・生姜)を合わせています。

◆具材

- ・ 肉(松阪豚、十勝ハーブ牛)
- ・ 魚介類(天使の海老、帆立貝、鯛)
- ・ キノコ(ジャンボマッシュルーム、たもぎ茸、生きくらげ、とき色平茸、はなびら茸、山えのき、冬菇、山伏茸、黒鮑茸、平茸)
- ・ 野菜(白菜、広東白菜、チンゲン菜、黄ニラ、豆苗、ほうれん草)

- ・ 谷川豆腐

- ・ 太麺

◆デザート

- ・ 杏仁豆腐

◆前菜から締めのお料理まで上海蟹をつかう贅沢なコースが登場

中国で秋の味覚の代表格として名高い上海蟹を、贅沢に前菜や点心、締めのお料理までふんだんにつかったディナーコースが登場いたします。ひと口でその旨味が口いっぱい広がる上海蟹をたっぷり包んだ小籠包や美容効果も期待できる高級食材であるツバメの巣を乗せた上海蟹のコラーゲンスープ、タラバ蟹と上海蟹を贅沢につかった春巻きなど、風味豊かなお料理の数々がそろいます。春巻きは、まずは何も付けずに蟹本来の味をお楽しみいただいたあと、チリソースをつけてお召し上がりいただくのがおすすめです。メインの肉料理は、チャイナルームでご好評の3品からお好みに合わせてお選びいただけます。お食事の最後には、上海蟹のあんかけを絡めてお楽しみいただける刀削麺もご用意いたしますので、上海蟹の身と濃厚な蟹みその両方を心ゆくまで堪能いただけます。

提供期間：2024年10月7日(月)～12月中旬

提供時間：17:30～20:30

公式WEBサイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom-shanghai-crab/>



メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・上海蟹コース 17,600円

- ・前菜三種盛り合わせ(ボタン海老の紹興酒漬け、蒸し鶏、冷製クラゲなど)
- ・上海蟹入り小籠包
- ・上海蟹のコラーゲンスープ ツバメの巣添え
- ・北京ダック
- ・タラバ蟹棒肉と上海蟹の春巻き チリソース添え
- ・肉料理(大山どりの唐揚げ スパイシー炒め、牛ヒレのブラックペッパー炒め、豚ロースの黒酢炒めから1種お選びいただけます)
- ・上海蟹のあんかけ刀削麺
- ・デザート盛り合わせ

店舗情報：「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
03-4333-8785(直通)



フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

約25種類のお料理とデザートをbuffetスタイルでお好きなだけ！選べるメインも楽しめる食欲の秋を満たす欲張りディナープラン

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、実りの秋を祝う欲張りなディナープラン「フレンチ オータム フェット」がスタートします。前菜は、秋野菜をつかったフランス定番の野菜の盛り合わせであるクリュディテや、フランスの伝統料理のパテドカンパーニュをキャロットラペとお楽しみいただく一品など8種類の冷前菜をご用意。さらに、ムール貝や海老などのシーフードブラッター、3種類のチーズなどもコンディメントと一緒にbuffet形式でお召し上がりいただけます。また、メインは、国産の鶏も肉を赤ワインで煮込んだブルゴーニュ地方の郷土料理コックオヴァン、真鯛をトマトやマッシュルーム、白ワインで煮込むデュグレレや、ベジタリアンの方もお楽しみいただける、秋野菜をパイ生地のできた器に入れるポローバンなど、5品の中から、お好きなものを1品お選びいただけます。デザートは、10月1日(火)から10月31日(木)までのハロウィン時期には、少し不気味なモチーフを取り入れたスイーツを、11月1日(金)から11月30日(土)には栗やかぼちゃ、洋梨など秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツを、それぞれbuffet形式でご用意いたします。厳選された旬の食材でつくる、シェフが腕によりをかけた特別なメニューをお楽しみください。

提供期間：2024年10月1日(火)～11月30日(土)

提供時間：18:00～21:30

公式WEBサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-semi-buffet/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

- ・秋のディナーブッフェ「フレンチ オータム フェット」
- シャンパンフリーフロー付きプラン：14,080円
- お食事のみ：7,480円

◆ブッフェ形式

・コールドディッシュ

- ・ 秋野菜のクリュディテ きのコクリームディップ
- ・ 鴨のロースト りんごのドレッシング クレソン
- ・ 焼きナスのサラダ フレッシュトマトソース デュカ
- ・ 柿と生ハム、ビーツのサラダ
- ・ 栗とさつまいも ベーコンのキッシュ
- ・ パテドカンパーニュ デイジョンマスタード キャロットラペ オレンジ
- ・ 鯖のエスカベッシュ 柚子の香り
- ・ サーモンリエット

・サラダ ライブステーション

- ・ シーザーサラダ

・シーフードプラッター

- ・ 海老
- ・ スモークサーモン
- ・ ムール貝
- ・ ホタテ貝
- ・ オーロラソース
- ・ バジルソース
- ・ タバスコ
- ・ レモン

・チーズ

- ・ カマンベール
- ・ コンテ
- ・ ブルー

・デザート(ブッフェ)

・10月1日(火)～10月31日(木)

- ・ チョコレートパンプキンロール
- ・ パンプキンパリブレスト
- ・ 紫芋タルト
- ・ バナナチョコレートケーキ
- ・ キャラメルペアムース
- ・ パンプキンプリン



・11月1日(金)～11月30日(土)

- ・ 洋梨ショートケーキ
- ・ マロンパリブレスト
- ・ パンプキンタルト
- ・ バナナチョコレートケーキ
- ・ キャラメルペアムース
- ・ アップルクレームブリュレ

◆テーブルサービス

・スープ

- ・ ロブスタービスク

・メイン(5種類よりお好きな1品をお選びいただけます)

- ・ **コック オ ヴァン ポテトピューレ**
国産の鶏もも肉を赤ワインで煮込んだブルゴーニュ地方発祥のフランス家庭に馴染深い一品です。
- ・ **ローストビーフ わさびビーフジュ ドフィノワーズグラタン**
ローストビーフに、フランス南東部のドーフィネ発祥の料理であるドフィノワーズグラタンを添えます。
- ・ **ぶりのポワレ 柚子クリームソース 栗とそばの実のリゾット**
柚子の香りが口の中に広がるクリームソースをぶりのポワレにかけて仕上げます。
- ・ **真鯛のデュグレレ風 蕪とベーコンのロースト**
トマトやマッシュルームと白ワインでつくったソースをつかったフランスの伝統料理をアレンジした一品です。
- ・ **秋野菜のポローバン ポルチーニ茸のクリームソース**
ベジタリアンの方にもお楽しみいただける、焼いたパイケースにさつまいもやかぼちゃなどの秋野菜をたっぷり詰めた一品です。



店舗情報:「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)



※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。