

報道関係各位

～グランド ハイアット 東京 2024～  
“秋そば”や“しらす”など料理長が生産者と交流して選んだ厳選食材が目白押し  
地方で活躍する生産者の支援と豊かな食材の魅力を再発見する食体験

## 「グランド グルメ トリップ ～茨城～」開催

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: マイケル ゴールデン)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、茨城県の豊かな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 ～茨城～」を、2024年11月8日(金)～12月8日(日)の期間、鉄板焼「けやき坂」にて開催いたします。



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地方で活躍される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。この度そのお手伝いをさせていただくのは、茨城県。鉄板焼「けやき坂」で料理長を務める本多は、9月中旬に桜川市や笠間市、鹿嶋市など県内の5か所を訪れ、そばや栗、しらすなどの生産者様と直接交流してまいりました。「グランド グルメ トリップ ～茨城～」では、美味しく上質な食材を生産するための想いやこだわりをお聞きした5種類の食材をつかい、その想いをつなぐ3品の限定メニューが登場いたします。



桜川市内のそば畑視察時の様子

早刈りにより香りが良いと言われる、桜川市で栽培された「常陸秋そば」を舌平目に合わせるムニエルは、小麦粉の代わりにそば粉を舌平目にはたいてから、そばの実を皮目にのせて鉄板でパリッと焼き上げるのが特徴です。また、稲敷市で飼育された茨城県オリジナルの銘柄豚肉「常陸の輝き」は、鉄板でゆっくりと揚げ焼きにして火を入れ、サクサク食感のオリジナルとんかつに仕上げます。付け合わせには、銚田市で栽培されたさつまいも「べにはるか」と、りんごの「紅玉」を合わせた甘酸っぱいピューレを添え、とんかつと一緒に食べることで脂の旨味と絶妙に混ざり合い、風味を引き立たせるよう工夫いたしました。＼のお食事としてご好評をいただいているフライドライスには、「常陸乃国しらす」をつかいます。ご飯と鹿島港で水揚げされたしらすを鉄板でパラパラに焼きあげたあと、笠間市の栗をすりおろした優しい栗の甘みがお楽しみいただけるマロンチュエールをトッピングいたします。塩味と甘みの程よいバランス、そしてサクサク食感など、ひと口でさまざまな味わいをご堪能いただけます。

料理長の本多が調理法にこだわり、食材が持つ豊かな味わいを活かしたお料理の数々を通し、茨城県の新たな発見へと繋がる食体験をご提供いたします。生産者様の想いがたっぷり詰まった美味しい食材を、ぜひご堪能ください。

公式 Web サイト:

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

提供期間: 2024年11月8日(金) ~ 12月8日(日)

提供時間: ランチ 11:30 ~ 14:30(土・日・祝日~15:00)

ディナー 17:30 ~ 21:00



「けやき坂」料理長  
本多 良信

メニュー名/価格(税込・サービス料15%別):

### ■舌平目 茨城県産 常陸秋そば クリスピームニエル ポルチーニトマトソース 2,500円

早刈りにより香りが良いと言われるそばは、桜川市で栽培された「常陸秋そば」をつかいます。小麦粉の代わりにそば粉を舌平目にはたいてから、そばの実を皮目にのせて鉄板でパリッと、そして、身はふっくらと仕上がります。ソースは、鉄板で火を入れた香り豊かなポルチーニを、トマトの酸味が絶妙なバターソースに合わせます。淡白な味わいの中に上品な旨味を感じる舌平目、そばの香り、そして風味豊かでリッチなソースが三位一体となったシェフ自慢の一品です。



### ■鉄板とんかつ 茨城県産 常陸の輝き 豚ロース ベにはるか紅玉ピューレ 3,500円

臭みがなく脂に甘みがある、茨城県オリジナルの銘柄豚肉「常陸の輝き」のロースをつかったオリジナルとんかつです。ロース肉に薄く衣をつけ、鉄板の上でゆっくりと揚げ焼きにして火を入れるため、柔らかく通常のとんかつよりヘルシーに、そしてサクサク食感の衣と軽い口当たりのとんかつに仕上げます。付け合わせには、銚田市の畑で有機肥料を使用して大切に栽培されたさつまいも「ベにはるか」と、りんごの「紅玉」を6時間ゆっくりと蒸してつくる、とろけるようなピューレをご用意。さつまいもの優しい甘さと、甘酸っぱいりんご、2つの秋の味覚が豚の脂と絶妙にマッチし、風味を引き立てた豊かな味わいが口の中に広がります。とんかつには欠かせない付け合わせのキャベツにはトリュフを削り、芳醇な香りもお楽しみいただける一品の完成です。



### ■鹿島灘 釜揚げしらすのフライドライス マロンチュイール 1,400円

鉄板焼きのメとして欠かせないフライドライスには、鹿嶋市でつくられた「常陸乃国しらす」をつかいます。控え目の塩で本来の旨味を引き出すよう調整されたふっくらとした身の釜揚げしらすとご飯を、鉄板の上でパラパラになるよう焼きあげ、食欲をそそる焦がし醤油で味をつけます。しらすのフライドライスの上には、笠間市内で栽培されたこだわりの栗をつかったマロンチュイールをトッピングします。チュイールは、小麦粉や砂糖、卵白やバターを混ぜた生地を薄く延ばして焼く、サクサク食感が特徴のフランスの伝統菓子。「けやき坂」では、オリーブオイル、小麦粉、砂糖を混ぜた生地、茹でた栗をすりおろして薄く焼き上げます。このマロンチュイールを割りながらフライドライスに混ぜてお召し上がりいただくと、サクサクとした食感のアクセントにもなり、しらすの塩味と栗のほのかな甘みのハーモニーがお楽しみいただけるシェフの独創性が光るオリジナルフライドライスに仕上がります。



### そば「常陸秋そば」

「玄そば」の最高峰とも呼ばれる茨城県の奨励品種「常陸秋そば」。早刈りにこだわり、そばの色と風味、香りが一番良い時期に収穫し、色と味が濃く、香り高いそばに仕上がるのが特徴です。桜川市のイワセアグリセンターでは、3日間かけてじっくりと乾燥させて、その風味を損なわないよう幻の石臼と呼ばれる「蟻巣石の石臼」を使用し、低速でそばの実を挽くことにより、熱がこもらずそば本来の風味を残したそば粉に仕上げます。「けやき坂」では、この「イワセアグリセンター」の「常陸秋そば」を使用いたします。



### 豚肉「常陸の輝き」

柔らかく旨味があり、香りの良い肉質を実現した、茨城県の銘柄豚肉「常陸の輝き」。脂に甘みがあり、冷めても柔らかい肉質が楽しめるのも特徴です。独自の生産流通マニュアルが定められ、「常陸の輝き専用飼料」を肥育後期の出荷前55日以上給与することなどの生産方法を遵守して大切に育てられます。また、流通業者が肉質を確認し、厳しい条件を満たさなければ「常陸の輝き」というブランドを付けて出荷されないこだわりの豚肉です。「けやき坂」では稲敷市内「高須ファーム」で大切に育てられた豚肉を使用いたします。



### かんしょ(さつまいも)

銚子市内「米川農園」で育てられた「べにはるか」をメニューに取り入れます。鹿島灘の潮霧が立ち込めるこの土地は、ミネラルを多く含んだ土壌が特徴で、甘く美しいかんしょ(さつまいも)が育ちます。有機肥料で育てられた「米川農園」のかんしょは「佐之衛門のさつまいも」として親しまれ、全国の市場から指名で注文が入るほどの人気を誇ります。



### しらす「常陸乃国しらす」

茨城県沖の水産資源が豊富な黒潮と親潮がぶつかり合う潮目で、一艘曳きの漁法を用いて短時間のうちに漁獲されたしらすを、低温維持管理などこだわりの製法で加工した「常陸乃国しらす」。「けやき坂」のフライドライスでは、鹿嶋市内の「安重水産」で昔ながらの無添加製法でつくられた釜揚げしらすを使用いたします。ふっくらとした食感で控えめな優しい塩味の、しらす本来の旨味が引き出されているのが特徴です。



### 栗

冬に十分な有機物堆肥を与え、栗の実が成る枝を限定して剪定する特許を取得した「矮化栽培」と呼ばれる方法で生産された、笠間市内の「愛樹マロン」の栗を取り入れます。すべて手作業でつくられる「愛樹マロン」の栗は、大粒で糖度も高い出来栄えが特徴で、くん蒸(殺虫)処理をせず、また、防腐剤や保存料なども使用していない安心・安全の栗に仕上がります。



### 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)



※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。

※内容および料金に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。