

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

薬膳の基本“五季五色”の「黒」をテーマにした食材を楽しむ薬膳火鍋が新登場
烏骨鶏や黒にんにく、黒水餃子など栄養豊富な具材と幸せを呼ぶ青い卵のメゴ飯も
寒い冬に心も身体も温める「ウェルネス薬膳黒火鍋」



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: マイケル ゴールデン)では、薬膳の基本“五季五色”における冬季の“黒”がテーマの黒い食材を、栄養満点の自家製スープで楽しむ「ウェルネス薬膳黒火鍋」を、2025年1月7日(火)～3月31日(月)の期間限定で、中国料理「チャイナルーム」にてご提供いたします。

「ウェルネス薬膳黒火鍋」は、古くから中国国内にて薬膳の基本として伝わる“五季五色”を由来としています。五季五色において冬に当てはめられた黒をテーマに、黒い食材を中心とした栄養豊富な具材を、2種類のコラーゲンたっぷりの滋味あふれる自家製スープとともに楽しみいただけます。具材の主役となるのは、肉や内臓、骨まで黒い、東京都産の烏骨鶏。烏骨鶏は、その昔、中国の古い薬物書においても血行を促進し万病に効くと記され、王族や貴族のみが食すことを許された薬鶏として扱われたともいわれています。「ウェルネス薬膳黒火鍋」では、この烏骨鶏の丸鶏を、朝鮮人参や竜眼、クコの実、ナツメ、生姜、陳皮、干しごぼうなどの薬膳食材とともに火にかけ、烏骨鶏の栄養豊富な出汁や旨味と、スパイスの香りを存分に引き出した、身体に染み入るオリジナル薬膳スープに仕上げました。このスープには、ビタミンEやビタミンB群などを多く含んだ黒ゴマペーストを合わせ、香ばしさと栄養をプラスしてお召し上がりいただくのもおすすめです。もうひとつのスープは、毎年ご好評をいただいている、寒い冬の冷えた身体をさらに温めて食欲をそそる麻辣スープです。アヒルや豚肉、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。

2種類のスープに合わせてお召し上がりいただく具材には、デトックス効果があるといわれる竹炭パウダーを練り込んだ生地で豚肉の餡と海老の餡を包んだ2種類の黒水餃子をはじめ、血液がサラサラになり美容効果も期待できる黒にんにく、食物繊維豊富な黒きくらげ、ビタミンやミネラルが豊富な海苔などの黒い食材がそろいます。また、十勝ハーブ牛や松阪豚、肉厚な帆立貝、黄ニラやブロッコリー、青梗菜など、多彩で栄養豊富な食材を、身体の芯から温まる味わい深いスープとともにご堪能いただけます。

＼のお食事には、豊富な栄養と、旨味や出汁が染み出たスープを最後までお楽しみいただけるよう、十六穀米のおじやをご用意。このおじやには、ビタミンEやビタミンBを通常の卵よりも10倍以上含み、幸せを呼ぶといわれる青い卵をつかい、新しい年の開運を願います。

本格的に寒い冬は、中国料理ならではの芯から温まる栄養満点の火鍋とともに、心も身体も満たされるひとときをお過ごしください。

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

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別):

・ウェルネス薬膳黒火鍋13,200円/1名様 ★新メニュー

※ご注文は2名様より承ります

※要3日前予約

提供期間: 2025年1月7日(火) ~ 3月31日(月)

※2月23日(日)~3月2日(日)を除く

提供時間: デイナー 17:30 ~ 20:30



薬膳食材のイメージ

<メニュー内容>

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

火鍋

◆スープ

・烏骨鶏清湯スープ

烏骨鶏(丸鶏)、朝鮮人参、竜眼、クコの実、ナツメ、生姜、陳皮、干しごぼうを煮込んだ薬膳美肌スープです。

・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。

◆黒具材

烏骨鶏、黒にんにく、黒水餃子(豚肉餡、海老餡)、黒きくらげ、海苔、黒ゴマペースト

◆その他の具材

十勝ハーブ牛、松阪豚、帆立貝、海老、栗、野菜(黄ニラやブロッコリー、青梗菜など)



ウェルネス薬膳黒火鍋のイメージ

＼のお食事

十六穀米のおじや 幸せを呼ぶ青い卵

デザート

杏仁豆腐



幸せを呼ぶ青い卵

幸せを呼ぶ青い卵について

アロウカナという品種の鶏から産まれる、殻の色が天然の青い色をした珍しい卵。チャイナルームでは、千葉県船橋市の「奈良養鶏園」で抗生物質や人工着色剤などを一切使用しない、高品質で薬剤無添加の餌を与えられて大切に育てられたアロウカナの青い卵を使用します。アロウカナの卵は、年間の産卵数が一般的な鶏の約30%程度と希少で、ビタミンEやビタミンBを通常の卵よりも10倍以上含むなど、栄養価が高いことで知られています。原産国のチリでは、「幸せを呼ぶ青い卵」とも呼ばれています。黄身は大きくまろやかで、甘味があり深いコクのある味わいが特徴です。

五季五色について

中国の文化に深く根差した五季五色は、春夏秋冬に「土用」を加えた“五季”と、木、火、土、金、水の五行思想に基づいた色の概念である“五色”を、春は青、夏は赤、土用は黄、秋は白、冬は黒と五季に結び付けたもので、五季五色の考えは、食文化はもちろん、儀式や建築、芸術などに影響を与えていると言われています。

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)



グランド ハイアット 東京とは

ダイナミックなライフスタイル デスティネーションホテルとして、最先端のグローバルな文化都市、東京・六本木のビジネスや文化、ファッションが集まる国際文化都心がコンセプトの「六本木ヒルズ」に位置します。2003年の開業以来、一流のホスピタリティを格付けする世界有数のトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」にて2024年までの8年連続で4つ星を獲得し、米国の権威ある旅行誌「トラベル+レジャー」では、2018年より7年連続で東京のベストホテルの1つに選出されるなど、数々の高い評価を得ています。ゲストルームは、厳選された天然素材をつかい、コンテンポラリーなデザインながらも温もりあふれるレジデンスのような雰囲気のある全387室をご用意し、都内で唯一のプライベートプールを備えたプレジデンシャルスイートをはじめとする28室のスイートを有します。館内には独創的な10のレストラン&バーのほか、最新の機器を導入した2,800㎡の宴会施設、会員および宿泊ゲストのみが利用できるスパ&フィットネスなどを設け、豊富なオプションを提案します。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す空間では、卓越したサービスだけでなく細部にこだわったさまざまな体験を提供し、お客様が過ごすひとときを色鮮やかに演出しています。グランド ハイアット 東京の最新情報は tokyo.grand.hyatt.jp をご覧ください。

グランド ハイアットについて

世界中で展開されているグランド ハイアット ホテルは、細部へのこだわりと最高の瞬間を大切にすることでお客様が旅に抱く夢を叶えます。主要都市やリゾート地における文化と世界のビジネスが交差する場所で、その地の息吹を感じる個性的なデザインが特徴的です。ドラマチックな建築と大胆で活気に満ちたデザインが織り成す多文化的な空間でお客様をお迎えし、ワンランク上のサービス、ファーストクラスの客室、豊富なオプションをお届けします。また、グランド ハイアット ホテルは独創的なダイニングでも定評があり、その他にもラグジュアリーなスパ、フィットネスセンター、ビジネス設備やミーティングルームを完備しています。詳細またはご予約は、grandhyatt.com をご覧ください。Facebook、Instagram で、@GrandHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#GrandHyatt」を付けた写真の投稿もお待ちしています。

※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。