

～ グランド ハイアット 東京 2025 Winter ～

蟹づくしの料理とローストビーフが好きなだけ楽しめるセミブッフェディナーや蟹を贅沢にサンドするグルメバーガー、鉄板焼きで楽しむ松葉ガニが登場 ラグジュアリーホテルの“クラブ フェスティバル”開催



フレンチ キッチン
「フェスタン ドゥ クラブ」



オークドア
「ウィンター クラブ バーガー」

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、蟹づくしのお料理をお好きなだけお楽しみいただけるセミブッフェディナーや蟹をたっぷりサンドした豪快なグルメバーガー、鳥取県の冬の味覚の代表である松葉ガニをつかったメニューなど、蟹を堪能し尽くす新メニューを2025年1月6日(月)より順次ご提供いたします。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、冬の味覚の代表格である“蟹”を贅沢に楽しむセミブッフェディナーが登場いたします。ボリュームたっぷりのタラバガニをメインに、ブッフスタイルでご提供する殻ごと食べられるソフトシェルクラブの唐揚げ、タラバガニとマカロニのグラタンなど、蟹をふんだんにつけたさまざまなお料理をご用意いたします。さらに、タイムやローズマリー、ニンニクなどに一晚漬け込み、ロティサリーマシンでゆっくりと焼き上げるローストビーフや、いちごをふんだんにつけたデザートもお好きなだけお楽しみいただけます。メインでは、おひとり様につき約800gものスチームしたタラバガニをお席にご用意。まさに、蟹好きな人におすすめの特別ディナーです。ステーキハウス「オークドア」では、本場アメリカ出身の料理長が考案したボリューム満点のグルメバーガーが登場いたします。白ワインやはちみつ、ガーリック、バターなどを絡めて旨味を引き出した蟹と一緒に、白身魚のフライや、アボカドを豪快にサンドした多彩な食感と風味が口いっぱい広がる一品です。鉄板焼「けやき坂」では、ぎっしりと詰まった旨味の強い身が特徴の鳥取県産の「松葉ガニ」を目の前で“蟹すき”にし、鉄板焼きならではのライブ感あふれるメニューでご提供いたします。

冬の味覚の王様とも呼ばれる蟹づくしのさまざまなメニューをお届けするグランド ハイアット 東京の“クラブ フェスティバル”で、至福のひとつときをお楽しみください。

フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

5種の蟹料理とローストビーフをbuffeスタイルでお好きだけ！蟹尽くしのディナープラン

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、冬に旬を迎える蟹を贅沢にお楽しみいただくディナープラン「フェスタン ドゥ クラブ」がスタートします。メインには、タラバガニをおひとり様につき約 800g 贅沢にご用意するほか、buffe台には殻ごと食べられるソフトシェルクラブの唐揚げ、タラバガニとマカロニのグラタンなど、さまざまな蟹をつかった料理が並びます。さらに、タイムやローズマリー、ニンニクなどに一晚漬け込み、ロティサリーマシンでゆっくりと焼き上げるローストビーフと、8種類のソースもお好きだけお召上がりいただけます。マデイラ酒を合わせてつくるソースや卵とバターでつくるソース、フレッシュなトマトやエシャロットなどを入れるオリーブオイルベースのソースなど、お好みに合わせてさまざまな味わいをお楽しみください。また、世界の製菓大会で優勝・受賞者を輩出し続けているペストリーチームがつくる、旬のいちごをご満喫いただけるストロベリーパリブレストやストロベリーショートケーキなどのデザートも、buffe形式でご用意。厳選された蟹をふんだんにつかったお料理で、冬の味覚を心ゆくまでご堪能ください。

提供期間：2025年1月15日(水)～2月28日(金)

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-crab-dinner/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・冬のディナーbuffe「フェスタン ドゥ クラブ」

- スパークリング含むワンドリンク付きプラン：13,895円

- お食事のみ：13,200円

◆テーブルサービス

タラバガニのスチーム 約800g

◆buffe形式

ローストビーフ 8種類のソース

ビーフ ジュ/ワサビ ビーフ ジュ/グリーンペッパーソース/
赤ワインソース/バジルソース/フレッシュトマトソース/
ベアルネーズソース/マデラソース

ズワイガニ カクテル

紅ズワイガニと冬野菜のスープ

ソフトシェルクラブの唐揚げ

タラバガニとマカロニのグラタン

スモークサーモン ステーション

チキンフリカッセ

グリーンサラダ



◆デザート ブッフェ

ストロベリーパリプレスト

ストロベリーショートケーキ

ストロベリー ホワイトチョコレートムース

レモンタルト

クレームブリュレ

クレームダンジュ

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)



オーク ドア (6 階 ステーキハウス)

蟹や白身魚のフライを豪快にサンド！アメリカ出身のシェフのこだわりが詰まった至極のウィンター グルメバーガー

新鮮な素材をオープンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」では、蟹や白身魚のフライなど旬の食材を豪快にサンドしたウィンター グルメバーガーが新登場します。じっくりと煮込んだ蟹に白ワインや、はちみつ、ガーリック、バター、ドライベルモットの 1 種であるノイリープラットを絡め、旨味を引き出します。さらに、サクサクの白身魚のフライやコールスロー、おかひじき、クリーミーなアボカドを、ふわふわに仕上げたホテル自家製のポテトバンズでサンドし、多彩な食感をお楽しみいただける満足感のある一品に仕上げます。本場アメリカ出身のシェフのこだわりが詰まったグルメバーガーをお楽しみください。



提供期間: 2025 年 1 月 6 日(月) ~ 3 月 31 日(月)

提供時間: 11:30 ~ 17:30

公式 WEB サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-crab-burger/>

メニュー名 / 価格(税込)

・ウィンター クラブ バーガー ★新メニュー

5,500 円(サービス料 15%別)、テイクアウト 5,400 円

店舗情報:「オーク ドア」

〒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
03-4333-8784(直通)



けやき坂（4階 鉄板焼）

冬の味覚の代表「松葉ガニ」など新鮮な食材を通して鳥取県の魅力を発見する食体験

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感あふれる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」では、ぎゅっと詰まった旨味の強い身が特徴の鳥取県産の「松葉ガニ」をはじめとした、厳選した食材でつくるメニューをご提供いたします。鳥取県を代表する冬の味覚である「松葉ガニ」は、最高級のズワイガニで冬の日本海で育まれる引き締まった甘味のある身が特徴です。「けやき坂」では、この松葉ガニを“蟹すき”として目の前調理してご用意いたします。さらに、大山からのミネラル分を豊富に含んだ流水と雄大な自然の澄んだ空気の中で、自由にストレスを掛けず育てられた黒毛和牛のみ名乗ることができるブランド牛「鳥取和牛」や、鳥取県の新品種でコシヒカリを品種改良して誕生した甘く、光沢感が優れている「星空舞」などもお楽しみいただけます。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」を開催しており、その一環として「グランド グルメ トリップ～鳥取～」を開催。料理長の本多良信が鳥取県を訪れ、生産者様と直接交流をし、そこでお聞きした生産者様の想いを限定メニューを通してゲストの皆さまにお伝えします。鳥取県から届く上質な食材の魅力に触れる食体験を、ライブ感あふれる鉄板焼きのメニューとともにお楽しみください。

提供期間：2025年1月20日(月)～3月15日(土)

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

公式 WEB サイト:

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・「グランド グルメ トリップ～鳥取～」

◆ディナーコース：34,100円

- ・フォアグラのソテー 鳥取県産紅ほっぺのキャラメリゼ ベリーソース
- ・鳥取県産 松葉ガニの鉄板蟹すき マダラ白子 三杯酢
- ・蝦夷鮑の蒸し焼き 鳥取県大和しじみ 海藻 餡かけ
- ・鳥取和牛ステーキロイン サーロイン各50g
- ・牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス
または 鳥取県産はまちお茶漬
- ・鳥取県産フルーツ 鉄板デザート バニラアイスクリーム

◆けやきランチ：22,000円

- ・フォアグラのソテー 鳥取県産紅ほっぺのキャラメリゼ ベリーソース
- ・鳥取県産マダラのえごまクリスピー焼き 白子添え トマトチリバターソース
- ・蝦夷鮑の蒸し焼き 鳥取県大和しじみ 海藻 餡かけ
- ・鳥取和牛ステーキロイン 90g
- ・鳥取県産はまちお茶漬
- ・鳥取県産フルーツフランベ バニラアイスクリーム

◆アラカルト

- ・鳥取県産 松葉ガニの鉄板蟹すき マダラ白子 三杯酢 4,800円
- ・鳥取県産マダラのえごまクリスピー焼き 白子添え 3,500円
- ・鳥取和牛ステーキロイン 150g 14,200円
- ・鳥取和牛ステーキロイン 120g 14,500円
- ・鳥取県産はまちお茶漬 1,600円



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)



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ー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なす空間では、卓越したサービスだけでは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。

※営業時間などの最新情報は公式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。