

～ グランド ハイアット 東京 2025 Summer～

ダイナミックなローストポークなどの本格ハワイアンフードを楽しむビアガーデンや
シャンパンフリーフローをテラスで堪能するフレンチ BBQ、ローストビーフも選べるセミブッフェが登場

サマーバカンス テラスプラン

- ◆オーク ドア : ハワイ発祥の豪快なローストポークがメインの「ハワイアン ビアガーデン」をテラスで開催
- ◆フレンチ キッチン: フランスの食文化「アペロ」の雰囲気も楽しむフレンチスタイルのバーベキューテラス、5 種から選べるメイン、16 種の前菜とサマースイーツも堪能するセミブッフェディナーが新登場

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、ステーキハウス「オーク ドア」と、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、ビアガーデンやシャンパンのフリーフローとともにリゾート気分を楽しむテラスプランを、2025 年 6 月 1 日(日)から 9 月 30 日(火)までご提供いたします。



ハワイアン ビアガーデン(オーク ドア)



フレンチ サマーバーベキュー(フレンチ キッチン)



サマー セミブッフェ ディナー(フレンチ キッチン)

ステーキハウス「オーク ドア」では、ハワイをテーマにした「ハワイアン ビアガーデン」を開催いたします。メインには、ハーブでマリネした豚バラ肉をロール状に巻き丸太のように形成する、ダイナミックなローストポーク「カルアポーク」をご用意。低温でじっくり火入れをした後、仕上げに表面の皮をチャコールグリルでこんがり焼き上げ、ゲストのみなさまの前でシェフが切り分けてご提供いたします。そのほか、タロイモの葉で白身魚を包み蒸し焼きにするハワイの郷土料理「ラウラウ」や、香味野菜と甘辛いソースのバランスが絶妙なアメリカン中国料理「モンゴリアンビーフ」など、本場の味わいがそろう。ビールやワインのフリーフローオプションに加え、夏季限定で登場するハワイをテーマにバーテンダーが考案したオリジナルカクテルもアラカルトでオーダーしていただけます。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、開放的なテラス席で、シャンパンやワインのフリーフローとともに、南フランス各地の郷土料理をベースにしたメニューをお楽しみいただける「フレンチ サマーバーベキュー」をご提供いたします。サーロインや鶏もも肉をハーブやフルーツでマリネし、低温調理でやわらかく仕上げるグリル料理をメインに、南仏を想起させるメニューのかずかずが並びます。さらに、前菜とデザートも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も登場。メインには、フレンチ キッチン特製のローストビーフをはじめ、夏が旬のスズキのグリルなど 5 種の中からお好みの 1 品をお選びいただけます。お料理のみのプランのほかシャンパンフリーフロー付きプランもご用意いたしますので、夏の夜風が心地よい日にはシャンパンを片手に開放的なテラスでお過ごしいただくのもおすすめです。

夜には幻想的にライトアップされる都会のテラス席で、リゾート気分になりながら優雅なひとときをお過ごしください。

■ オーク ドア (6 階 ステーキハウス)

ハワイ発祥の豪快なローストポークがメインの「ハワイアン ビアガーデン」をテラスで開催

厳選した素材をダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」にて毎年ご好評をいただいているテラスビアガーデンを、今年はハワイをテーマに開催いたします。ポリネシア系先住民から食べ継がれた伝統的なハワイアンフードと、各国移民の食文化が発展したロコフードが共存するハワイのグルメ。本プランでは、その両方の魅力を存分に堪能できるメニューを、ビールやシャンパンとともに楽しみいただけます。

今年のビアガーデンの主演は、ダイナミックなローストポーク「カルアポーク」。バナナやティリーフの葉でポークをまるごと包み、地面を掘ったかまどで蒸し焼きにするのが本場ハワイ流です。オーク ドアでは、ペッパーやレモングラスなどのハーブでマリネした大きな豚バラ肉を丸太状に成形し、低温のオーブンでじっくりと火を入れます。チャコールグリルで表面の皮に焼き目を付け、外はカリカリ、中はジューシーに焼き上げるカルアポークは、お客さまの目の前でシェフが切り分けてご提供いたします。「ココナッツシュリンプ」は、ココナッツ果肉の衣をまとったフライドシュリンプを、スパイシーなトロピカルソースと合わせる南国感あふれるシェフおすすめの一品です。ほかにも、タロイモの葉で白身魚を包み蒸し焼きにする「ラウラウ」や、香味野菜と甘辛いソースのバランスが絶妙なアメリカン中国料理「モンゴリアンビーフ」など、ハワイの豊かな食文化を満喫できるダイナミック料理が並びます。

本格ハワイアンフードとともに、南国で過ごすような気分で真夏の夜をお楽しみください。

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

ハワイアン ビアガーデン ★新メニュー

- お食事のみ：6,600 円
- フリーフロー付きプラン：8,800 円
- シャンパン含むフリーフロー付きプラン：11,000 円

提供期間：2025 年 6 月 1 日(日) ～ 9 月 30 日(火)

提供時間：18:00～22:00

※お席のご利用は 2 時間、フリーフローは 90 分制となります

※悪天候時は店内席へご案内します

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door-beer-garden/>



ププス(アペタイザー)盛り合わせ

- ・スラムむすび
- ・ココナッツシュリンプ、マンゴーチャツネ
- ・スパイシーツナ
- ・ロミロミ サーモン
- ・リングイッサ(ポルトガル風ソーセージ) フラットブレッド



メイン

- ・カルアポーク(ローストポーク)
- ・モンゴリアンビーフ
- ・ラウラウ(蒸し魚)
- ・フライドサイミン(ハワイ風焼きそば)



ソース

- ・ハワイアン チリウォーター

デザート

・ローストパイナップル バニラアイスクリーム トーストココナッツ

フリーフロードリンク

- ・シャンパン(シャンパン付きフリーフロープランのみ)
- ・赤白ワイン
- ・ビール
- ・ソフトドリンク各種

夏季限定 ハワイアンカクテルにも注目

メインダイニングに併設している「オーク ドア バー」では、リゾート感あふれるハワイアンカクテル 3 種類をご用意いたします。ハワイの流れる溶岩(ラヴァ)を表現した「ラヴァ フロー」をベースに、グアバを加えてよりトロピカルな味わいに仕上げる「グアバ ラヴァ ヨーグルト」と、トロピカルカクテル「ピニャコラーダ」にピタヤ(ドラゴンフルーツ)を合わせる「ピタヤ コラーダ」。グリーンとイエローのグラデーションが鮮やかな「スイカ マイタイ」は、ティキグラスに入れて提供いたします。混ぜることでハワイの美しい海を思わせるブルーへと移行行く色の変化もお楽しみください。

これらのハワイアンカクテルは、オーク ドアのテラスプラン「ハワイアン ビアガーデン」にオプションとしてオーダーしていただく事も可能です。

提供期間 : 2025 年 6 月 1 日(日) ~ 9 月 30 日(火)

提供時間 : 11:30~23:30(金・土 ~24:30)

メニュー名/価格(税込・サービス料 15%別):

※画像上から

グアバ ラヴァ ヨーグルト 2,500 円

ピタヤ コラーダ 2,500 円

スイカ マイタイ 2,500 円



店舗情報 : ステーキハウス「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)



■ フレンチ キッチン (2 階 オールデイ ダイニング)

フランスの食文化「アペロ」の雰囲気も楽しむ前菜や低温調理でやわらかくジューシーに仕上げるグリル料理が並ぶフレンチスタイルのバーベキューテラス

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、シャンパンやワインとともに、南フランス各地の郷土料理をベースにしたメニューを堪能するテラスプランが登場いたします。

前菜は、ニースの郷土料理であるひよこ豆のクレープ「ラ ソッカ」と、ランド地方の特産である鴨肉のスモークやアーティチョークをつかう「ランド風サラダ」、ガーリックを効かせたなすのレリッシュを添える夏野菜スティックの3種類をシェアスタイルでご用意。お酒との相性も抜群のラインナップは、食事の前にワインやカクテルとともに軽食をたしなむフランスの食文化「アペロ」の雰囲気もお楽しみいただけます。メインディッシュは、ハーブやフルーツでマリネして香り付けするサーロインや鶏もも肉のグリル、夏野菜の煮込みを合わせるプロヴァンス風南タラバ蟹、色鮮やかなトマトにクスクスを詰めるファルシの4品。低温でじっくり火を入れてやわらかく仕上げるサーロインには、酸味がさわやかなピリ辛のトマトサルサを、パイナップルやオレンジでマリネしたジューシーなチキンには、ヨーグルトとハニーマスタードのソースを合わせ、夏らしくさっぱりとした味わいに仕上げます。

開放的なテラス席で、シャンパンやワインのフリーフローとともに夏の南仏を想起させるメニューのかずかずをご堪能ください。

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

・テラス サマーバーベキュー プラン ★新メニュー

- お食事のみ：7,480 円
- フリーフロー付きプラン：11,880 円
- シャンパン含むフリーフロー付きプラン：16,280 円

提供期間：2025 年 6 月 1 日(日) ～ 9 月 30 日(火)

提供時間：18:00～21:30

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制となります

※悪天候時は店内席へご案内します

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen-summer-terrace-plan/>



前菜

- ・ひよこ豆のクレープ メレディス牧場のゴートチーズディップ
- ・夏野菜のベジタブルスティック なすのレリッシュ
- ・ランド風サラダ フレンチ キッチン スタイル
- ・アーティチョーク 鴨胸肉のスモーク ベーコン クルトン

メインディッシュ

- ・ハーブマリネしたオーストラリア産サーロインのグリル トマトサルサ
- ・パイナップル、オレンジ、バジルでマリネした鶏もも肉
マスタードヨーグルトソース
- ・南タラバ蟹のプロヴァンススタイル
- ・トマトファルシ クスクス

フリーフロードリンク

- ・スパークリングワインまたはシャンパン
- ・ロゼワイン
- ・赤・白ワイン
- ・ビール



- ・ソフトドリンク各種

5 種から選べるメインと 16 種の前菜、トロピカルなサマースイーツも堪能するセミブッフェディナー

同じくオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、5 種類から選べるメインと、ブッフスタイルで前菜とデザートが楽しみいただけるセミブッフェディナーもご用意いたします。

前菜には、タコやエビなどの魚介の旨味とレモンの酸味のマリアージュを楽しむ爽やかなセビーチェや、自家製のスモークサーモンとエシャロットのマリネを詰めるパイ料理、紅茶の香りを移した芳しい鴨肉のティースモークなどが登場。メインには、夏が旬のスズキを夏野菜やムール貝とともにハーブのソースでいただくグリルディッシュや、しっとりジューシーな味わいでご好評をいただいているフレンチ キッチン特製のローストビーフなど、5 種の中からお好みの 1 品をお選びいただけます。お食事の後は、マンゴーショートケーキやパッションフルーツタルトなど、トロピカルフルーツを贅沢に使用するサマースイーツも心ゆくまでご堪能ください。

本ブランは、フレンチ キッチンの開放的なテラスでもお楽しみいただく事も可能ですので、夏の心地よい夜風を感じながらお過ごしいただくのもおすすめです。

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)：

- ・サマーセミブッフェ ディナー ★新メニュー
 - お食事のみ：7,480 円
 - スパークリングワインフリーフロー付プラン 11,330 円
 - シャンパンフリーフロー付プラン 14,080 円

提供期間：2025 年 6 月 1 日(日) ～ 9 月 30 日(火)

提供時間：18:00～21:30

※お席のご利用は 2 時間、フリーフローは 90 分制となります

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



◆ブッフェ形式

コールドディッシュ

- ・シーザーサラダ
- ・しらすとタケノコのグレイズサラダ
- ・夏野菜のキュディテ グリンピースと豆腐のディップ
- ・魚介のセビーチェ とうもろこし
- ・自家製スモークサーモンのタルタル ボローパン
- ・パテドカンパーニュ
- ・ティースモークした鴨胸肉 リンゴのロースト ルッコラ
- ・白茄子とベーコンのキッシュ
- ・チーズセレクション(コンテ、カマンベール)
- ・自家製ピクルス

デザート

- ・マンゴーショートケーキ
- ・パッションフルーツタルト
- ・アブリコット ホワイトチョコレートムース
- ・ラベンダーブランマンジェ
- ・アールグレイティーシフォンケーキ
- ・バナナチョコレートケーキ

◆テーブルサービス

スープ

- ・グリーンベジタブルのガスパチョ



メインディッシュ(お好きな 1 品をお選びいただけます)

- ・オーストラリア産サーロインのローストビーフ ホースラディッシュ ビーフジュ ローズマリーポテト

- ・サスティナブルサーモンのムニエル デコポンのオランダーズ 茸とポテトのエクラゼ
- ・千葉県産スズキのグリルとムール貝 夏野菜のサラダ ハーブソース
- ・鶏むね肉と生ハム低温調理 完熟トマトとパプリカのソース
- ・グリル夏野菜のミルフィーユ エシヤロットとバルサミコのソース ミックスリーフ

店舗情報： オールデイ ダイニング「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）



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 2025 年までの 9 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 m²の宴会施設、厳選された天然素材を使用したリラクゼーション空間のスパ&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おります。

※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。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。