

～ グランド ハイアット 東京 2025 Summer ～

しびれる辛さの山椒冷やし担々麺や四川豆板醤コラーゲン鶏煮込みそば  
夏野菜とキーマカレーの新作ピリ辛カレーパンが登場

## 暑い夏に食欲をそそる！スパイシー&クールメニュー トリュフやズワイガニなど高級食材を2段セイロに詰め込む宝龍冷麺も

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、「チャイナルーム」と「フィオレンティーナ ペストリーブティック」にて、暑い夏に食欲をそそるスパイシー&クールメニューを、2025年6月2日(月)より順次ご提供いたします。



スパイシー&amp;クールメニュー(チャイナルーム)

宝龍冷麺(チャイナルーム)(上)  
レンコン キーマカレーパン(フィオレンティーナ ペストリーブティック)(下)

中国料理「チャイナルーム」では、唐辛子や山椒、オリジナルの豆板醤など多彩な香辛料をつかい、夏バテ防止と食欲増進につながる5種のスパイシー&クールメニューをご提供いたします。山椒のしびれる辛さとゴマの香りのバランスが絶妙なスープに、幅広のきし麺を絡める冷やし担々麺や、コラーゲンたっぷりのスープにオリジナルの四川豆板醤を加え、熱々の土鍋でご提供する鶏煮込みそばなど、暑い夏にぴったりな食欲をそそるメニューがそろいます。さらに、本格的な中国料理を少しずつセイロに詰める夏の人気メニュー「宝龍冷麺」が今年も登場。今年、トリュフやズワイガニ、国産牛リブロースなど、高級食材を使用するメニューを含む10種を、2段仕立てでご用意いたします。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、2種の新作を含めた計5種のカレーパンを販売いたします。夏に旬を迎える新レンコンやトマトなどの夏野菜と、スパイシーなキーマカレーを組み合わせる新作に加え、昨年ご好評をいただいたペストリー料理長が手がける特製チキンカレーを使用するカルツォーネ カレーパンが登場。定番のゆで卵1個を大胆に入れるスパイシーエッグ カレーパンと、チーズカレーパンもラインナップいたします。

今年もさらなる猛暑が予想される東京の夏に、ラグジュアリーホテルが手がけるバラエティ豊かなスパイシー&クールメニューが夏の暑さを吹き飛ばします。

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

### ◆スパイスや香辛料が食欲をそそる、夏の暑さを吹き飛ばすスパイシー&クールメニュー

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、夏の暑さを吹き飛ばすスパイシー&クールメニューを5種ご用意いたします。山椒のしびれる辛さとゴマの香りのバランスが絶妙なスープに、幅広のきし麺を絡める冷やし担々麺をはじめ、コラーゲンたっぷりのスープにオリジナルの四川豆板醤を加え、熱々の土鍋でご提供する鶏煮込みそばなどがそろいます。スパイシーさやひんやり食感を楽しむ料理長のこだわりが詰まったメニューのかずかずをぜひご堪能ください。

提供期間：2025年6月2日(月)～8月31日(日)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～ 15:00)

ディナー 17:30～20:30

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

#### ・ピリ辛山椒冷やし担々幅広きし麺／3,080円 ★新作

山椒のしびれる辛さとゴマの香りのバランスが絶妙なスープに、幅広のきし麺を絡める冷やし担々麺をご用意。ピリ辛の豚みそ炒めや、旨味が詰まった干しエビ、香ばしいカシューナッツなどの具材をたっぷりと盛り付けます。別添えの唐辛子と山椒のラー油で辛さと風味を加えながらお召し上がりください。



#### ・四川豆板醤コラーゲンスープ鶏煮込み土鍋そば／3,080円 ★新作

チャイナルームのシグネチャーメニュー「コラーゲンスープ鶏煮込みそば」にオリジナルの四川豆板醤を加え、スパイシーにアレンジいたします。スープは、丸鶏、金華ハム、干貝など厳選した食材を6時間以上、スープの量が三分の一になるまでじっくりと煮込みます。旨味とコラーゲンがたっぷりと溶け出した濃厚なスープと、ピリッとした辛さの中に干しエビの旨味が広がる豆板醤が混ざり合うコク深い一品です。土鍋で提供することで、最後まで熱々の状態でお楽しみいただけます。



#### ・エビ イカ ホタテのせ冷やしサンラー麺／3,080円 ★新作

暑い夏にさっぱりとお召し上がりいただける冷やしサンラー麺を、エビ、イカ、ホタテなどの魚介とともにご提供。豆板醤やコショウなどのクセになる辛味と、黒酢、赤酢、穀物酢をブレンドした酢の酸味が絶妙なバランスで混ざり合い、魚介の旨味をさらに引きだします。タバスコのピリッとした辛さをアクセントとして加えるシェフの遊び心ある一品です。レモンを絞ることでさらにさっぱりとお召し上がりいただけます。



・揚げ葱のせ国産牛肉とレタスのピリ辛炒飯／3,080円 ★新作

ピリッとした辛さの自家製の豆板醬と、長期熟成による深いコクとまろやかな辛さが特徴の四川ピーシェン豆板醬をブレンドし、具材と絡めます。国産牛の旨味と、ロメインレタスのシャキシャキ感、揚げ葱の香ばしさが口いっぱい広がるピリ辛炒飯です。



・四川式麻婆豆腐がけ スープ刀削麺／3,080円 ★新作

毎年ご好評をいただいている麻婆豆腐を今年は刀削麺とあわせてご提供いたします。チャイナルームオリジナルの四川ピーシェン豆板醬や山椒油、ラー油でつくるソースのピリッとした辛味が食欲を刺激します。別添えの唐辛子と山椒のラー油を加えることで、辛さと山椒の爽快な香りが一層増し、夏の暑さを吹き飛ばします。



◆「チャイナルーム」オリジナル！トリュフやズワイガニ、牛サーロインなど贅沢食材をふんだんに使用するラグジュアリーな2段セイロ

本格的な中国料理を少しずつセイロに詰めてご提供する夏の人気メニュー「宝龍冷麺」が今年も登場いたします。今年は、トリュフの豊かな香りが口いっぱい広がる卵炒めや、ガーリックが効いたズワイガニのフライ、国産牛リブロースのしゃぶしゃぶなど、高級食材を使用するメニューを含む10種を、2段仕立てでご用意。冷麺は、自家製のゴマダレと柚子ダレとともにさっぱりとお召し上がりいただける、ちゃんぽん麺をご提供いたします。夏限定のラグジュアリーな宝龍冷麺とともに涼を感じるひとときをお過ごしください。

提供期間： 2025年6月2日(月)～8月31日(日)

提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～ 15:00)

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

・宝龍冷麺／8,800円

※ご来店3日前までに要予約

<メニュー内容>

・上段

トリュフの卵炒め

ズワイガニのフライドガーリック

国産牛リブロースしゃぶしゃぶのブラックペッパーソース

エビのチリソース

麻婆豆腐

豆苗の塩炒め

・下段

釜蜜焼き叉焼

クラゲの冷製

蒸し鶏葱生姜ソース

ボタン海老の紹興酒漬け

ちゃんぽん麺(ゴマダレ、柚子ダレ)



### ◆ツバメの巣をトッピングした贅沢なマンゴーかき氷

凍らせたマンゴーの果汁を削ってつくる濃厚かつ、羽衣のようにふわっと軽やかな口当たりのかき氷も夏季限定でご用意いたします。かき氷の下になめらかなマンゴープリンを敷き詰め、トップにはジューシーな完熟マンゴーと、ココの実、さらに強い紫外線が降り注ぐ夏に嬉しい美容効果も期待できるツバメの巣を贅沢にトッピングいたします。別添えのマンゴータピオカミルクをかけることで、より濃厚な味わいと食感の変化も楽しみながらお召し上がりいただけます。スパイシーなメニューの締めにもおすすめの逸品です。



提供期間：2025年6月2日(月)～8月31日(日)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝 ～ 15:00)

ディナ 17:30～20:30

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

商品名／価格(税込・サービス料 15%別)：

・羽衣マンゴーかき氷 ツバメの巣のせ／3,300円 ★新作

※食後のデザートとしてご注文いただけます。

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)



### ■ フィオレンティーナ ペストリーブティック (1階 ペストリーブティック)

#### ◆夏野菜とキーマカレーを組み合わせる新作や、ペストリー料理長が手がける特製チキンカレーを使用するカルツォーネ カレーパンが登場

2種の新作を含めた計5種のカレーパンを販売いたします。夏に旬を迎える新レンコンやトマトなどの夏野菜と、スパイシーなキーマカレーを組み合わせる新作に加え、昨年ご好評をいただいたペストリー料理長が手がける特製チキンカレーを使用するカルツォーネ カレーパンをご用意。定番のゆで卵1個を大胆に入れるスパイシーエッグ カレーパンと、チーズカレーパンもラインナップいたします。

提供期間：2025年7月1日(火)～8月31日(日)

提供時間：9:00～21:30

公式Webサイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/fiorentina-pastry-summer-breads/>

商品名／価格(税込)：

・レンコン キーマカレーパン／380円 ★新作

レンコンの食感を楽しむキーマカレーパンが登場いたします。夏から秋にかけて収穫されるみずみずしくシャキシャキとした食感が魅力の新レンコンを、食感を残すために大きめにカットし、スパイシーなキーマカレーに合わせます。クルトンをまぶしたパン生地のザクザクとした歯ざわりも楽しい食べ応えのある新作です。



・トマトカレーデニッシュ／500円 ★新作

ピリ辛のキーマカレーと、トマトの酸味が絶妙にマッチしたデニッシュが新登場。バターのリッチな香りが広がるデニッシュ生地、辛さの中に玉ねぎの甘みを感じるキーマカレーをたっぷり詰め、最後にトマトをトッピングし焼き上げます。焼くことで甘みが増したトマトが、カレーのスパイシーさと旨味を引き立てる一品です。



・カルツォーネ カレーパン／500円

昨年ご好評をいただいたペストリー料理長が手がける特製チキンカレーを使用するカレーパンを今年もご用意いたします。チキンカレーには、7種類のスパイスと信玄どりのもも肉を使用し、パティシエならではの隠し味としてホテルオリジナルのチョコレート「Grande H」を入れて仕上げます。チョコレートを入れることで深いコクと、マイルドな辛さが広がるカレーを、ピザ生地で作るカルツォーネにたっぷり詰めて焼き上げます。



・スパイシーエッグ カレーパン／400円

ゆで卵丸々1個を大胆に包み込む毎夏人気のカレーパンが今年も登場いたします。国産牛の旨味を閉じ込めた辛口カレーと、ゆで卵のバランスが絶妙なボリューム満点の一品です。



・チーズカレーパン／300円

チェダーチーズとパルメザンチーズ、2種類のチーズの風味と国産牛の旨味を詰め込んだ定番商品です。食パンを細かくカットしたパン粉を振りかけて焼き上げることで、香ばしさと食感にアクセントを加えます。お子様でも美味しくお召し上がりいただける甘口のカレーパンです。



店舗情報：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713（直通）  
〒106-0032 東京都港区六本木 6-10-3 グランド ハイアット 東京 1階ロビーフロア



## 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 m<sup>2</sup>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](http://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](http://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。