

～ グランド ハイアット 東京 2025 Autumn ～

**10種類のキノコを楽しむコラーゲン火鍋で免疫力アップ！
ダイナミックなシーフードプラッターなど20種類以上のお料理で
秋の味覚を堪能するセミビュッフェディナーも登場
ラグジュアリーホテルのオータムディナー**



チャイナールーム
「季節の茸 贅沢火鍋」



フレンチ キッチン
「フレンチ オータム フェット」

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(総支配人:マイケル ゴールデン)では、10種類のキノコをコラーゲンたっぷりの自家製スープでお楽しみいただく秋ならではの火鍋や、選べるメイン料理に加え、ビュッフェスタイルでご提供する、栗やかぼちゃなど秋の味覚でつくる前菜とスイーツを存分にご堪能いただけるセミビュッフェディナーを、2025年10月1日(水)より順次ご提供いたします。

中国料理「チャイナールーム」では、10種類のキノコをお楽しみいただける贅沢な秋限定の火鍋が登場いたします。今年は、中国で古くから薬膳や宮廷料理につかわれてきたと言われる「山伏茸」や、免疫細胞の活性化が期待できる「とき色平茸」など、色とりどりの10種類のキノコをご用意いたします。毎年ご好評をいただいているコラーゲンたっぷりのスープは、白湯スープと9種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープ。松阪豚や天使の海老などの山海の幸と、健康に嬉しい豊富な野菜とともに、2種類の自家製スープに絡めてお召し上がりいただけます。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、選べるメイン料理に加え、シーフードやチーズなど20種類以上もの前菜とスイーツをビュ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がスタートします。前菜ビュッフェには、秋野菜をつかったフランス定番の野菜の盛り合わせであるクリュディテや、栗とベーコンのキッシュなど、秋の食材をふんだんにつかったフランスで馴染み深いお料理をご用意いたします。秋のセミビュッフェディナーでは、昨年ご好評をいただいた海老や自家製スモークサーモン、ムール貝、ホタテ貝といった海の幸を大胆に盛り付けたシーフードプラッターを限定でご提供いたします。メインでは、骨付きのビーフリブを赤ワインで煮込んだブレゼ、ノルウェーサーモンをジロール茸の香りが広がるクリームソースでお楽しみいただけるフイテなど、5品の中から、お好きなものを1品お選びいただけます。さらに、洋梨をふんだんにつかった「洋梨ショートケーキ」や、自家製のシュー生地であっつりと絞ったマロンクリームをサンドする「マロン パリブレスト」など、栗やかぼちゃ、洋梨など秋の味覚でつくるスイーツもお好きなだけご堪能いただけます。

厳選した旬の食材をふんだんにつかった種類豊富なメニューとともに、食欲の秋を心ゆくまでお楽しみください。

チャイナルーム (6階 中国料理)

コラーゲンたっぷりの自家製スープに 10 種類のキノコを絡めて食べる火鍋

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、10 種類のキノコなど豊富な具材をコラーゲンたっぷりの自家製スープとともに楽しみいただく「季節の茸 贅沢火鍋」を今年もご提供いたします。今年、中国で古くから薬膳や宮廷料理につかわれてきたと言われる「山伏茸」や、免疫細胞を活性化させると言われる「とき色平茸」など、色とりどりの 10 種類のキノコをご用意いたします。身体も温まるスープは、8 時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの白湯スープと、9 種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープです。具材には、10 種類のキノコのほか、キメの細かいサシが入った松阪豚やなめらかな口当たりの十勝ハーブ牛、大ぶりの天使の海老や帆立貝、白菜やチンゲン菜、黄ニラといった国産の野菜など、豊富な食材がラインナップ。季節の変わり目で体調を崩しやすくなる秋に、栄養たっぷりの火鍋をご堪能ください。

提供期間：2025 年 10 月 7 日(火) ～ 12 月 22 日(月)

提供時間：17:30 ～ 20:30

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

メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)

・季節の茸 贅沢火鍋 16,500 円(1 名様) ★リニューアル

※2 名様よりオーダー可／3 日前までの要予約

前菜三種盛り合わせ

ボタン海老の紹興酒漬け、蒸し鶏、冷製クラゲなど

火鍋

◆スープ

- ・ 白湯スープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏を 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です。

- ・ 麻辣スープ

アヒル、豚肉、金華ハム、丸鶏、鶏足、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。

◆具材

- ・ キノコ(山伏茸、とき色平茸、ジャンボマッシュルーム、ブラウンエノキ茸、たもぎ茸、生きくらげ、はなびら茸、鮑茸、平茸、椎茸)
- ・ 肉(松阪豚、十勝ハーブ牛)
- ・ 魚介類(天使の海老、帆立貝、鯛)
- ・ 野菜(白菜、広東白菜、チンゲン菜、黄ニラ、豆苗、ほうれん草)
- ・ 谷川豆腐
- ・ 太麺

◆デザート

- ・ 杏仁豆腐



店舗情報：「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
03-4333-8785(直通)



フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

20種類以上の前菜とデザートをビュッフェスタイルでお好きにだけ！メインも5種類から選べる秋の欲張りディナープラン

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、今年も実りの秋を祝う欲張りなディナープラン「フレンチ オータム フェット」が登場いたします。前菜は、秋野菜をつかったフランス定番の野菜の盛り合わせであるクリュディテや、フランスの伝統料理のパテ ド カンパーニュをキャロットラペとお楽しみいただく一品など、秋の味覚を存分にお楽しみいただける8品の冷前菜をご用意。さらに、自家製スモークサーモンやムール貝、海老などのシーフードプラッター、3種類のチーズなどもコンディメントと一緒にビュッフェ形式でお召し上がりいただけます。また、メインは、骨付きのビーフリブを赤ワインで煮込んだブレゼ、ノルウェーサーモンをジロール茸の香りが広がるクリームソースでご堪能いただけるフュイテや、ベジタリアンの方もお楽しみいただける、秋野菜にフランス料理の定番ソースであるブルブランソースをかけて仕上げる一品など、5品の中から、お好きなものを1品お選びいただけます。デザートは、栗やかぼちゃ、洋梨など秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツをお好きにだけお召し上がりいただけます。厳選された旬の食材でつくる、シェフが腕によりをかけた特別なメニューをお楽しみください。

提供期間：2025年10月1日(水)～11月30日(日)

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-semi-buffet/#autumn>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・秋のセミビュッフェディナー「フレンチ オータム フェット」★リニューアル

- シャンパンフリーフロー付きプラン：11,000円
- ワンドリンク付き：9,350円
- お食事のみ：8,580円

◆ビュッフェ形式

・コールドディッシュ

- ・ 秋野菜のクリュディテ きのこクリームディップ
- ・ かぼちゃとマスカルポーネのサラダ 生ハム
- ・ 里芋とベーコンのガーリック風味 クルミ
- ・ 柿とアボカドのカクテル
- ・ 栗とベーコンのキッシュ
- ・ パテ ド カンパーニュ デイジョンマスタード キャロットラペ オレンジ
- ・ 白身魚のエスカベッシュ
- ・ サーモンリエット

・サラダ ライブステーション

- ・ シーザーサラダ

・シーフードプラッター

- ・ 海老
- ・ スモークサーモン
- ・ ムール貝
- ・ ホタテ貝
- ・ ソース(オーロラソース、バジルソース、タバスコ)



・チーズ

- ・ カマンベール
- ・ コンテ
- ・ ブルー

・デザート

- ・ 洋梨ショートケーキ
- ・ マロン パリプレスト
- ・ アップルタルト
- ・ マロン ババロア
- ・ キャラメル ペアムース
- ・ クレームブリュレ パンプキン



◆テーブルサービス

・スープ

- ・ マッシュルームのクリームスープ カプチーノ仕立て

・メイン(5種類よりお好きな1品をお選びいただけます)

- ・ **ビーフショートトリブのブレゼ スイユ添え**
ビーフトリブを大胆に骨付きのまま赤ワインで煮込むフランスの伝統料理です。ほろほろのビーフトリブと一緒にフランスのパスタであるスイユをソースに絡めてお召し上がりいただけます。
- ・ **ローストビーフ ホースラディッシュとジュ ローズマリーポテト**
フレンチ キッチンにあるロティサリーオーブンでビーフを回転させながらじっくりと時間をかけて焼き上げる自家製ローストビーフに、ローズマリーの香りが口の中に広がるポテトを添えます。
- ・ **信玄どりのコンフィ バルサミコソース ポテトとマイタケのブレゼ**
低温でじっくりと焼き上げることで、表面はパリパリ、中はしっとりジューシーな食感に仕上げるフランスの伝統料理です。バルサミコソースの酸味が肉の旨味を引き立てます。
- ・ **サーモンのフユイテ ジロール茸のクリームソース**
脂ののったノルウェーサーモンとサクサクのパイを、ジロール茸の香りが広がるクリームソースに絡めてお楽しみいただける、見た目にも華やかな一品です。
- ・ **ポワロのブレゼ アスパラガスのソテー 野菜のブルブランソース**
葱の仲間であるポワロやかぼちゃ、キノコなどの秋野菜に、フランス料理では定番のバターをたっぷりにつかったブルブランソースをかけて仕上げます。ベジタリアンの方にもお楽しみいただけます。



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)



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、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。

※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。