

～ グランド ハイアット 東京 2025 Holiday ～

吉祥の極み“鳳凰”デザインのボックスに伊勢海老や鮑などで作る中国料理の詰め合わせ！
ホテル内4つのレストランの味を一度に楽しむボックスなど
フェスティブシーズンを彩るテイクアウトプレート&おせちが登場

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、鮑や伊勢海老などの高級食材で作る中国料理の豪華プレートや館内4つのレストランの人気メニューを詰め合わせる大晦日限定ボックスなど、フェスティブシーズンを彩るテイクアウトプレート&おせちを、2025年12月1日(月)より順次販売いたします。



チャイナルーム シグネチャープレート



(上)ニューイヤーおせちセレクション／(下)三段おせち

中国料理「チャイナルーム」では、同店の人気メニューを詰め合わせたフェスティブシーズに最適な特別なテイクアウトプレートを、リニューアルしてご用意いたします。今年は、繁栄と発展を宿すかたちとも言われている八角形の容器に、中華文化において最も縁起が良いとされる鳥類の鳳凰が描かれた2段プレートに、北京ダックや点心などの人気メニューを含む24種類を詰め合わせます。新メニューの才巻海老やズワイ蟹爪の揚げ物のほか、鮑、伊勢海老などの贅沢な食材がプレートをより一層華やかに彩ります。大人数でさまざまな料理をいただくのが楽しい中国料理の醍醐味をご家庭でもご堪能ください。

さらに毎年ご好評をいただいているおせちを、今年も2種類ご用意いたします。館内の4つのレストランより人気メニュー11種類をアソートにした「ニューイヤーおせちセレクション」では、中国料理「チャイナルーム」の四川式よだれ鶏や、ステーキハウス「オークドア」のキューバンラップ、オールデイダイニング「フレンチキッチン」のフォアグラのブラリネなど、お酒にも合う料理のかずかずがラインナップ。また、日本料理「旬房」の料理長が丹精を込めて仕上げる「三段おせち」では、長寿のシンボルである海老や子孫繁栄の願いを込めた数の子などの縁起物をはじめ、伊勢海老や和牛、蟹などの高級食材も贅沢に使用し、職人技が光る華やかかつ繊細な味わいのおせちに仕上げます。

ラグジュアリーホテルがお贈りする豪華なテイクアウトプレートやおせちとともに、大切な方たちと食卓を囲む心温まるフェスティブシーズンをお過ごしください。

■フェスティブシーズンのホームパーティーを中国料理で華やかに！北京ダックや点心など、「チャイナ ルーム」の人気メニューが 24 種類入ったテイクアウトプレートがリニューアル

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、フェスティブシーズンのホームパーティーに最適なテイクアウトプレートを更新して販売いたします。今年は、繁栄と発展を宿す縁起の良いかたちとも言われる八角形の容器に、中国神話の神鳥であり幸運を呼ぶとされる鳳凰が描かれた 2 段プレートをご用意いたします。北京ダックや点心などの人気メニューをはじめ、鮑や、伊勢海老、国産牛サーロインなどの高級食材でつくるお料理など、24 種類の味わいを詰め合わせます。このプレートのために料理長が考案した才巻海老やズワイ蟹爪の揚げ物、焼き鴨のプラムソースなどの新メニューがプレートをより一層華やかに彩ります。大人数でさまざまなお料理をいただくのが楽しい中国料理の醍醐味をご家庭でもご堪能ください。

お引渡し日時 : 2025 年 12 月 1 日 (月) ~ 12 月 31 日 (水) 17:00 ~ 21:00 ※3 日前までの要予約

お引渡し場所 : 中国料理「チャイナルーム」(グランド ハイアット 東京 6 階) ※配送は承っておりません

公式 Web サイト : <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/osechi-selection/>

商品名 / 価格 (税込)

チャイナルーム シグネチャー プレート 43,200 円 (約 4 名様分) ★リニューアル

内容:

- 冷製蒸し鶏の葱生姜ソース
- 香港式釜蜜焼きチャーシュー
- ツブ貝のスパイシーソース
- いくらのだし冷製クラゲ
- 鮑のフライドガーリック炒め
- ソフトシェルクラブの油淋ソース
- 才巻海老の山椒塩揚げ
- トビ子のせ焼売
- 海老蒸し餃子
- 帆立の蒸し餃子
- 焼き鴨のプラムソース
- 大仙鶏のスパイシー炒め
- 伊勢海老のチリソース炒め
- 伊勢海老のマヨネーズソース炒め
- ズワイ蟹爪の揚げ物
- 北京ダック
- 春菊のサラダ白酢ドレッシング
- 牛すねの万願寺ソース
- アオリイカの麻辣赤酢ソース
- 国産豚ロース肉の黒酢炒め
- 国産牛サーロインのブラックペッパーソース炒め
- 叉焼パイ
- 大根餅
- 海老春巻き



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)



■フォアグラや自家製スモークサーモン、四川式よだれ鶏などラグジュアリーホテルの人気メニュー全11種類を詰め合わせた洋風おせちセット

グランド ハイアット 東京の4つのレストランより人気メニュー11種類をアソートした2段ボックス「ニューイヤーおせちセレクション」を今年もご用意いたします。中国料理「チャイナルーム」からは、本場中国のハイアットホテル直伝のレシピでつくるよだれ鶏や、香味野菜と五香粉の豊かな香りとジューシーな味わいが魅力の香港式チャーシューなどがラインナップ。「フレンチ キッチン」のピスタチオをまとめたフォアグラのムースと、7時間かけて桜チップで燻製する自家製スモークサーモンは、フェスティブシーズンに華やぎを添えるシャンパンとも相性抜群です。そのほか、ステーキハウス「オーク ドア」のシトラスとスパイスでマリネしたブルドポークを包むキューバンラップや、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」のピリ辛のトマトソースが食欲をそそるタコのアラビアータなど、各レストランのシェフが腕を振るう多彩なメニューを一度にお楽しみいただけます。大晦日限定の特別な洋風おせちとともに心華やぐ年末年始をお過ごしください。

予約受付期間：予約受付中 ※2025年12月20日(土)まで

お引渡し日時：2025年12月31日(水) 11:30 ~ 16:00

お引渡し場所：イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」(グランド ハイアット 東京 1階)※配送は承っておりません

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/osechi-selection/>

商品名 / 価格 (税込)

・ニューイヤーおせちセレクション 19,980 円(約2名様分)

内容：

「チャイナルーム」

- 冷製クラゲのサラダ
- 本場四川式 よだれ鶏
- 香港式釜蜜焼きチャーシュー

「オーク ドア」

- シュリンプカクテル
- ビーフジャーキー ダーティーポテトのサラダ
- キューバンラップ

「フレンチ キッチン」

- フォアグラのプラリネ ピスタチオ
- 自家製スモークサーモン プンパーニッケル

「フィオレンティーナ & フィオレンティーナ ペストリーブティック」

- タコのアラビアータ
- レモンポークのサルシッチャ
- チーズパルミエ



店舗情報：「フィオレンティーナ」

〒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
03-4333-8780 (直通)



■職人が丹精込めて仕上げる豪華「三段おせち」を数量限定販売

真の日本の味覚を味わっていただける日本料理「旬房」では、グランド ハイアット 東京 副総料理長 和食統括 根笹卓也が丹精込めて仕上げる、特製「三段おせち」を数量限定でご用意いたします。長寿のシンボルである海老や子孫繁栄の願いを込めた数の子などの縁起物をはじめ、伊勢海老や和牛、蟹などの高級食材も贅沢に使用。さらに、鮎の骨が柔らかくなるまで 3 日間かけて煮込む昆布巻きや、丹波の和栗を炊いた後に一度冷凍しゆっくり解凍することで、栗の甘みとねっとりとした食感を引き出す栗金団など、職人の丁寧な仕事と技が織り成す、料理のかずかずをご堪能いただけます。華やかかつ繊細な味わいがつめこまれたおせちを、新年の祝膳としてお楽しみください。

予約受付期間：予約受付中 ※2025 年 12 月 20 日(土)まで

お引渡し日時：2025 年 12 月 31 日(水) 11:30 ～ 16:00

お引渡し場所：旬房（グランド ハイアット 東京 6 階）※配送は承っておりません

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/shunbou/osechi/>

商品名 / 価格(税込):

・三段おせち 102,600 円

内容:

<一の重>

伊勢海老二色揚げ、数の子亀甲漬け、鯛龍飛昆布巻き、唐寿美、松笠常節、栗金団、黒豆、ごまめ、紅白千代呂木、鮭奉書巻、小鯛雀生寿司、たたき牛蒡、いくら亀甲漬

<二の重>

寒鰯柚庵焼き、鱈西京焼き、蟹黄金蒸し、子持鮎昆布巻き、多良子しぐれ煮、鰻八幡巻き、帆立旨煮、紅白蒲鉾、和牛西京焼き、伊達巻、合鴨スモーク、芽生姜

<三の重>

亀甲海老芋、京赤地どり旨煮、車海老つや煮、花蓮根、堀川牛蒡、有平こんにゃく、梅人参、松笠慈姑、椎茸旨煮、新筍、絹さや



店舗情報:「旬房」

〒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
03-4333-8786(直通)



グランド ハイアット 東京について

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㎡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。ドラマティ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、内容および料金に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。