

## ～ グランド ハイアット 東京 2026 Winter ～

飲む美容液！9種類の香辛料でつくる自家製麻辣スープを楽しむ薬膳コラーゲン火鍋や帆立貝の旨味が詰まった熱々のグラタンクロッケを豪快にサンドしたグルメバーガーが登場

## ラグジュアリーホテルの「温活メニュー」

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(総支配人:マイケル ゴールデン)では、寒い冬に最適な熱々の「温活メニュー」を、2026年1月7日(水)より順次ご提供いたします。



チャイナルーム  
「冬の麻辣 薬膳コラーゲン火鍋」



オーク ドア  
「ホタテのグラタンクロケット バーガー」

中国料理「チャイナルーム」では、コラーゲンたっぷりのスープに香辛料を合わせた自家製麻辣スープを余すことなくご堪能いただける火鍋が登場いたします。具材には、白身魚、海老、鶏の3種類の団子のほか、松阪豚やなめらかな口当たりの十勝ハーブ牛、大ぶりな天使の海老や帆立貝などをご用意し、山海の幸と健康に嬉しい多彩な野菜を、自家製スープに絡めてお召し上がりいただけます。飲む美容液とも呼ばれるコラーゲンたっぷりのスープは、唐辛子や八角、花椒など9種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープと、アヒルや丸鶏などを8時間かけてじっくり煮込んだ白湯スープの2種類。中国では火鍋の定番具材である乾燥湯葉や揚げ麩、揚げパン(油条)もご提供いたしますので、スープの旨味を吸い込ませてお召し上がりいただけます。〆には、もちもちとした食感が特徴のさつまいも春雨を麻辣スープに絡めて、スープに溶け込んだ旨味や栄養を余すことなくお楽しみください。

ステーキハウス「オーク ドア」では、開業時から変わらないレシピで愛されている帆立貝のグリルに着想を得た、熱々のグルメバーガーが登場いたします。メインとなるのは、バターでソテーし、ほぐした帆立をチーズやクリームでつくる濃厚なベシャメールソースと絡めて揚げる濃厚なグラタンクロケット。この特製クロケットを、ホテルメイドのポテトバンズで豪快にサンドします。味付けには、甘味と旨味のバランスのいい自家製ウスターソースや、ガーリックが食欲をそそる自家製のハーブアイオリをトッピング。また、一緒にサンドするサボイキャベツや、細かく刻んだにんじんの野菜の甘味とさまざまな食感もお楽しみいただけます。

ラグジュアリーな空間で冷えた身体をほっこりと温めるメニューとともに、心を満たすひとときをお過ごしください。

## チャイナルーム（6階 中国料理）

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ます。中国料理「チャイナルーム」では、毎年ご好評をいただいている薬膳火鍋が登場いたします。具材には、白身魚、海老、鶏の3種類の団子のほか、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、大ぶりな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。山海の幸と、健康に嬉しい多彩な野菜とともに、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。身体も温まる薬膳スープは、唐辛子や八角、花椒など9種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープと、アヒルや丸鶏などを8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりの白湯スープです。中国では火鍋の定番具材である乾燥湯葉や揚げ麩、揚げパン(油条)もご用意いたしますので、スープの旨味を吸い込ませてお召し上がりください。〆にはもちもちした食感が特徴のさつまいも春雨をご提供いたしますので、麻辣スープに絡めて、スープに溶け込んだ旨味や栄養を余すことなくお楽しみください。

提供期間：2026年1月7日(水)～3月31日(火)

提供時間：17:30～20:30

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・冬の麻辣 薬膳コラーゲン火鍋 16,500円(1名様) ★新作

※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

- 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。

- 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。



#### ◆具材

- 魚介類(天使の海老、帆立貝、カニ爪、海老団子、魚団子)

- 野菜(白菜、広東白菜、チンゲン菜、黄ニラ、豆苗、里芋、シイタケ、キクラゲ、レンコン、ヤングコーン)

- 肉(松阪豚、十勝ハーブ牛、鶏もも肉、鶏団子)

- 乾燥湯葉

- 揚げ麩

- 揚げパン

- 谷川豆腐

- 春雨



#### ◆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)

## オーク ドア（6階 ステーキハウス）

新鮮な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」では、開業時から変わらないレシピで愛され続けている帆立貝のグリルに着想を得た熟々のグルメバーガーが登場いたします。メインとなるのは、バターでソテーし、ほぐした帆立をチーズやクリームでつくる濃厚なベシャメルソースと絡めて揚げる濃厚なグラタンクロケット。このサクサクの特製クロケットを豪快にホテルメイドのポテトパンズでサンドします。味付けには、甘味と旨味のバランスのいい自家製ウスターソースや、ガーリックが食欲をそそる自家製ハーブアイオリをトッピング。また、一緒にサンドするサボイキャベツや細かく刻んだにんじんの甘味とさまざまな食感もお楽しみいただけます。ビールとの相性抜群のグルメバーガーをご堪能ください。



提供期間：2026年2月17日(火)～3月31日(火)

提供時間：11:30～17:00 ※14:30以降および土・日・祝日は「オーク ドア バー」にてご提供いたします。

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)

・ホタテのグラタンクロケット バーガー 3,960円(1名様) ★新作

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)



### 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2,800m<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](https://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。

※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。