

～ グランド ハイアット 東京 2026 Summer ～

麻辣スープ麺や冷やし四川スープ麺など“痺れ・旨辛・ひんやり”が 食欲を刺激する中国料理と5種類のカレーパンが新登場

酷暑を乗り切る！スパイシーメニュー

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(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、暑い夏に食欲を刺激する スパイシーメニューを、2026年6月8日(月)より順次ご提供いたします。



スパイシーメニュー(チャイナルーム)



カレーパン(フィオレンティーナ ペストリーブティック)

中国料理「チャイナルーム」では、唐辛子や山椒、自家製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6種類のスパイシーメニューをご提供いたします。豆板醤や旨辛いコクが特徴の調味料「老干媽(ラオガンマー)」を合わせたオリジナルのピリ辛スープに、幅広のきし麺を絡める冷やし四川スープ麺や、チャイナルームで人気の「よだれ鶏」を、冷やし麺にアレンジした濃厚な胡麻スープ麺など、ひんやりとした口当たりの中に香辛料の心地よい刺激が広がる新作がそろう。さらに、コラーゲンたっぷりの濃厚な特製スープに、2種類のカレーペーストとココナッツミルクを合わせるカレー刀削麺も新登場。中国味噌で3時間以上じっくり煮込んだトロトロの牛バラ肉や、彩り豊かな夏野菜をトッピングしてご用意いたします。そのほか、山椒辣油の痺れる辛さが際立つ麻辣五目スープ麺や、辣椒醬(ラージャオジャン)を効かせたピリ辛の辣椒炒飯には、大ぶりの北海道産ホタテやエビ、イカを贅沢にあしらい、満足感あるメニューに仕上げます。

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」では、新作2種類を含む計5種類のカレーパンを販売いたします。サクサク食感のデニッシュ生地に、スパイシーなキーマカレーとまろやかなチェダーチーズを閉じ込めるクロワッサンと、チョリソーやカレー、ブラックペッパーのスパイシーな刺激がアクセントとなったカレードッグが新登場。また、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、チーズの風味と国産牛の旨味を詰め込んだ甘口チーズカレーパンの定番商品もラインナップいたします。

さらなる酷暑が予想される今夏、ラグジュアリーホテルが手がけるスパイシーなメニューが、食欲を刺激する爽快なひとときをお届けします。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

◆自家製調味料やスパイス、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、唐辛子や山椒、自家製の豆板醤、辣椒醬(ラージャオジャン)など多彩な香辛料を使用し、夏の暑さを吹き飛ばすスパイシーメニュー6種類をご用意いたします。豆板醤に旨辛いコクが特徴の「老干媽(ラオガンマー)」を合わせたスープに、幅広のきし麺を絡める冷やし四川スープ麺や、山椒辣油の痺れる辛さの麻辣スープに、五目野菜や海鮮、叉焼などを贅沢に盛り付ける五目麻辣スープ麺など、暑い夏に食欲を刺激するメニューの数々をご堪能ください。

提供期間：2026年6月8日(月)～8月31日(月)

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)：

・牛肉 長茄子 フライドオニオンのせ 冷やし四川スープきし麺/3,080円 ★新作

自家製四川スープの刺激が食欲をそそる冷やし麺が新登場。幅広のきし麺に、豆板醤と旨辛いコクが特徴の調味料「老干媽(ラオガンマー)」を合わせたオリジナルの四川風ピリ辛スープがよく絡みます。中国醤油で炒めた牛肉ミンチや揚げたての長茄子を贅沢にのせ、フライドオニオンの香ばしい食感をアクセントに添えた満足感のある一品です。唐辛子や発酵黒豆、花椒、ナッツなどで作る「老干媽(ラオガンマー)」の心地よい辛みをお楽しみください。



・五目麻辣スープ麺/3,080円 ★新作

五目野菜や海鮮、叉焼などを贅沢に盛り込んだ具沢山の麻辣スープ麺です。丸鶏や金華ハムをじっくり煮込んだチャイナルーム自慢のコラーゲンスープをベースに、自家製豆板醤や山椒辣油を合わせ、痺れる辛さと深い旨味を加えました。北海道産の大ぶりのホタテをはじめとした、エビやイカなどのシーフード、旨味が詰まった叉焼、歯ごたえのある野菜など多彩な具材と特製のちゃんぽん麺がスープに絡む、食べ応えのある一品です。



・カレーココナッツ刀削麺/3,080円 ★新作

チャイナルームで初となるカレー麺をご用意いたします。レッドカレーペーストと、ガラムマサラを漬け込んだオイルを合わせたインド風カレーペーストの2種類をブレンドし、濃厚な特製コラーゲンスープと合わせます。さらにココナッツミルクを加え、スパイシーながらもマイルドなカレースープに仕立てます。具材には、中国味噌で3時間以上じっくり煮込んだトロトロの牛バラ肉や、彩り豊かな夏野菜をトッピング。濃厚な旨味が詰まったスープに、平打ちの刀削麺を絡めてご堪能ください。



・よだれ鶏のせ冷やし胡麻スープ麺／3,080円 ★新作

鶏肉の旨味に、香り高い辣油とスパイスの刺激が重なり合う、チャイナルームで人気の「よだれ鶏」を、冷やし麺にアレンジした新作です。自家製辣油や黒豆ソースをブレンドした特製ダレを、濃厚な胡麻スープに合わせ、コク深い味わいに仕上げます。しっとりとした鶏肉と、シャキシャキの夏野菜、タレがよく絡む平打ちの刀削麺とともに、ひんやりとした口当たりの中に豊かな風味が広がる一皿をご堪能ください。



・エビ イカ ホタテ入り オリジナル辣醬炒飯／3,080円 ★新作

エビ、イカ、ホタテといった海鮮の旨味を贅沢に閉じ込めたスパイシーな炒飯です。黒豆や辣醬(ラーチャオジャン)、豆板醬で味付けすることで、ピリッとした辛さの中に、コクと香ばしさが広がる奥行きある味わいに仕上げます。大きめにカットした魚介と、シャキシャキのヤングコーンやアスパラガスの食感もお楽しみください。



・牛肉 もやし なら 平打ちビーフンの辣醬炒め／3,080円 ★新作

牛肉と香味野菜の旨味を凝縮した、ピリ辛仕立てのビーフンが新登場。豆板醬と、唐辛子に干しエビやエシャロットを加えた自家製の辣醬(ラーチャオジャン)を重ね、奥行きのある味わいに仕上げます。自家製調味料が生み出す辛味と豊かなコクと香りがひと口ごとに広がり、食欲を刺激します。



◆美容効果も期待できるツバメの巣やもちもちの白玉を添えた、贅沢なマンゴーかき氷

旨辛料理の締めくりにふさわしい、贅沢なマンゴーかき氷をご用意いたします。凍らせたマンゴーの果汁を削ってつくる濃厚かつ、羽衣のように軽やかなかき氷の上に、ジューシーな完熟マンゴーと、強い紫外線が気になる季節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。さらに、こし餡を包んだもちもちの白玉団子を添え、満足感のある一品に仕上げます。グラス底の部分には、ナタデココやスイカ、ドラゴンフルーツなどのトロピカルフルーツを敷き詰め、食べ進めるごとに異なる味わいと食感をお楽しみいただけます。別添えのタピオカ入りココナッツミルクをかけることで、より濃厚な味わいと多彩な食感のハーモニーを楽しみながらお召し上がりいただけます。スパイシーな料理とも調和する、夏限定のラグジュアリーなスイーツです。



提供期間：2026年6月8日(月)～8月31日(月)

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-sweets/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

・小豆餡入り白玉団子とトロピカルフルーツ入り タピオカココナッツミルク添え マンゴーかき氷／3,080円★新作

※食後のデザートとしてご注文いただけます。

チャイナルーム料理長 小池 克昌(こいけ かつまさ) コメント

辛さだけではなく、食材の旨味や香辛料の豊かな香りが引き立つように構成しました。唐辛子や山椒、自家製の豆板醤、辣椒醬(ラージャオジャン)などを使い分け、それぞれに最適な刺激のバランスを追求しています。冷やし麺やかき氷など夏ならではの ひんやりメニューもご堪能ください。



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)

◆サクサクの食感やスパイシーな香りが食欲をそそる、個性豊かなカレーパンが登場

2種類の新作を含む計5種類のカレーパンをご用意いたします。新作では、サクサクとした軽快な食感のデニッシュ生地に、ピリ辛のキーマカレーとまろやかなチェダーチーズを組み合わせたキーマカレークロワッサンと、関西で親しまれているホットドッグのスタイルから着想を得たチョリソーのカレードッグが登場。さらに、昨年ご好評をいただいた、ピリ辛のキーマカレーとトマトの酸味がマッチしたトマトカレー デニッシュも再登場いたします。そのほか、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甘口チーズカレーパンなど、バラエティ豊かなラインナップを取りそろえます。ご自宅用にはもちろん、手土産にもおすすめです。

提供期間 : 2026年7月1日(水)～9月15日(火)

提供時間 : 9:00～20:00

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):

・キーマカレー クロワッサン/380円 ★新作

サクサク食感のデニッシュ生地に、ピリ辛のキーマカレーをたっぷり閉じ込めた新作ブレッドが新登場。トマトの爽やかな酸味が広がるバジル風味の特製トマトソースを合わせることで、カレーのスパイシーさと旨味を引き立てます。さらに、チェダーチーズを包み込み、チーズのまろやかなコクをプラスしました。



・スパイシー カレードッグ / 480円 ★新作

ジューシーなチョリソーとカレーのスパイシーさがアクセントとなった新作です。関西で親しまれている、カレー風味のキャベツを挟んだホットドッグのスタイルに着想を得て、ラグジュアリーホテルならではの上品な味わいへと昇華させました。ブレッドには、小麦の風味を引き出すオーバーナイト製法(低温長時間発酵)で仕上げるフランスパンを使用。カレー粉とともに炒めたキャベツとチョリソーを生地で包み、ブラックペッパーが効いたピリッとスパイシーなケチャップをかけて焼き上げます。



・トマトカレー デニッシュ / 500円

昨年ご好評をいただいた、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今年も登場。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。



・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。



ベーカリー料理長 橋本 和彦(はしもと かずひこ) コメント

カレーパンは、親しみある味わいでありながらも、食材や製法によって新たな魅力を引き出せるアイテムだと考えています。今回は、関西の食文化から着想を得たカレードッグなど、遊び心のあるラインナップもご用意しました。ホテルならではの上品さを感じていただければ嬉しいです。



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 スパイシーメニューについてQ&A

Q. グランド ハイアット 東京とはどのようなホテルですか？

A. グランド ハイアット 東京は、六本木ヒルズに位置するラグジュアリーホテルです。2003年の開業以来、世界的なトラベルガイド「フォーブス トラベルガイド」で2026年まで10年連続4つ星を獲得するなど、高い評価を受けています。

Q. グランド ハイアット 東京にはどのような施設がありますか？

A. 館内には10のレストラン&バー、スパ&フィットネス施設、約2,800㎡の宴会施設などがあり、宿泊・食事・イベントなどさまざまな体験をご提供しています。

Q. グランド ハイアット 東京のスパイシーメニューはどこで楽しめますか？

A. 中国料理「チャイナルーム」(6階)と「フィオレンティーナ ペストリーブティック」(1階)の2か所でご提供いたします。

Q. 提供期間はいつからいつまでですか？

A. チャイナルームでは2026年6月8日(月)～8月31日(月)、フィオレンティーナ ペストリーブティックでは2026年7月1日(水)～9月15日(火)です。

Q. グランド ハイアット 東京のチャイナルームとはどのような店舗ですか？

A. チャイナルームは、グランド ハイアット 東京 6階にある中国料理レストランです。中国各地の代表的な料理や本格的な飲茶をお楽しみいただけます。

Q. グランド ハイアット 東京のチャイナルームのスパイシーメニューにはどのような料理がありますか？

A. 冷やし四川スープきし麺、五目麻辣スープ麺、カレーココナッツ刀削麺、よだれ鶏のせ冷やし胡麻スープ麺、オリジナル辣醬炒飯、辣椒醬炒めビーフンの計6種類をご用意しています。いずれも新作で、価格は各3,080円(税込・サービス料15%別)です。

Q. グランド ハイアット 東京のチャイナルームではデザートメニューもありますか？

A. 食後のデザートとしてマンゴーかき氷(3,080円・税込・サービス料15%別)をご注文いただけます。凍らせたマンゴー果汁を削ったかき氷に、完熟マンゴーとツバメの巣、こし餡入りの白玉団子をトッピングし、タピオカ入りのココナッツミルクを別添えでご提供いたします。

Q. グランド ハイアット 東京のフィオレンティーナ ペストリーブティックとはどのような店舗ですか？

A. グランド ハイアット 東京 1階にあるペストリーショップです。ホテルメイドのケーキや焼き菓子、季節限定スイーツ、ブレッドなどを取りそろえ、ギフトや手土産にも最適な商品を提供しています。営業時間は9:00～20:00です。

Q. グランド ハイアット 東京のフィオレンティーナ ペストリーブティックではどのようなカレーパンが販売されますか？

A. 新作 2 種類を含む計 5 種類をご用意しています。新作はキーマカレー クロワッサン(380 円)とスパイシーカレードッグ(480 円)です。そのほか、昨年ご好評をいただいたトマトカレー デニッシュ(500 円)の再登場に加え、スパイシーエッグ カレーパン(400 円)、チーズカレーパン(300 円)の定番商品もラインナップしています。価格はすべて税込です。

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 2026 年までの 10 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使い、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ある全 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な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。

※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。