

～ グランド ハイアット 東京 2026 Summer～

ビアガーデンで夏バテ予防！発酵食材で仕上げるグリル料理をテラスで楽しむプランが新登場 フランス風 BBQ など南仏の郷土料理が選べるメインと前菜&デザートビュッフェがセットになったディナーも 「サマーナイト テラスプラン」

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、夏の夜のテラスでビールやシャンパンのフリーフローとともに楽しむテラスプランを、ステーキハウス「オーク ドア」とオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて、2026年7月1日(水)から9月30日(水)までご提供いたします。



上段：オーク ドア「サマー プッチャーズ 発酵ビアガーデン」/下段：フレンチ キッチン「サマーテラス セミビュッフェ ディナー」

ステーキハウス「オーク ドア」では、ここ数年続く厳しい猛暑の中でも食が進むよう、腸内環境を整え、夏バテ予防にも効くとされている“発酵食材”に着目したビアガーデンが新登場いたします。塩麹や味噌、ザワークラウトなど多彩な発酵食材を、チャコールグリルで焼き上げる料理と組み合わせました。塩麹で1日マリネしたビーフサーロイン、タラゴン味噌を塗って表面をカリカリに焼き上げた国産ポークロイン、発酵チリ入りの自家製燻製ソーセージなど、香ばしさと発酵の旨味が重なるダイナミックな肉料理をご堪能いただけます。そのほか、魚醤が香るタコのグリルや、桜チップでスモークした自家製の燻製醤油で焼き上げる旬のとうもろこしなど、多彩なグリル料理をシェアスタイルでご用意いたします。ご友人やご家族と会話もお楽しみいただきながらご堪能ください。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、南フランスのプロヴァンス地方の食文化を取り入れたセミビュッフェスタイルのディナーをご提供いたします。メインは、マルセイユ発祥の漁師料理ブイヤベースや、夏野菜たっぷりのラタトゥイユ、白ワインやトマトなどで鶏もも肉を煮込んだチキンプロヴァンサルなど、南仏を代表する料理5種類から1品をお選びいただけます。ビュッフェステーションには、ポークにプロヴァンスの特産品であるラバンダーのはちみつを合わせたパテ プロヴァンス、ガスパチョやヴィシソワーズなど、夏の南仏の食卓を彩る冷製料理が並びます。デザートには、しっとりとしたスポンジにみずみずしいフレッシュピーチをサンドした白桃ショートケーキや、レモンの酸味がさわやかなカスタードクリームと、はちみつ風味の生クリームをシュー生地を重ねたパリブレストなど、6種類のスイーツが登場いたします。

夜には幻想的にライトアップされる都会のテラス席で、夏の宵の優雅なひとときをお過ごしください。

■ オークドア (6階 ステーキハウス)

発酵の旨味と炭火のグリルが織り成す、夏の開放的なテラスで堪能するビアガーデン

厳選した食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」にて、夏の夜にリゾートのように開放感あふれるテラス席で開催し、毎年ご好評をいただいているビアガーデン。ここ数年、厳しい猛暑で食欲が落ちやすい夏が続くなか、今年は腸内環境を整え、夏バテ予防にも効果とされている“発酵”の力に着目しました。チャコールグリルで焼き上げる食材に塩麹や味噌、ザワークラウトなどの発酵食材を掛け合わせます。香ばしさと発酵の旨味が重なり、暑さの中でも食が進むダイナミックな料理を、シャンパンやビールのフリーフローとともに楽しみいただけます。

今年のビアガーデンのメインには、ビーフやポーク、燻製ソーセージをはじめ、タコや炭火焼きとうもろこしなど多彩なグリル料理をシェアプレートでご提供いたします。塩麹でマリネしてから1日寝かせたのち、じっくりと火入れをしてやわらかく仕上げたビーフサーロインには、クミンとハラペーニョを効かせたヨーグルトソースを添え、凝縮した牛肉の旨味にスパイシーさと清涼感を加えます。低温調理で旨味を引き出した国産ポークロインにはタラゴン味噌を塗り、表面はカリカリ、中はジューシーに焼き上げるほか、発酵チリ入りの自家製燻製ソーセージには柚子が香るザワークラウトを合わせます。さらに、魚醤がほのかに香るタコのグリルや、桜チップで燻製した自家製の醤油を塗って炭火で焼き上げた旬のとうもろこしなど、ポリューミーで満足度の高い料理の数々をご堪能ください。また、表面を香ばしく焦がしたキャベツに、アップルマスタードソースと焼きリンゴを添えた、甘酸っぱくクリーミーなグリル料理も登場します。

前菜には、ディル、タラゴン、パセリなどのハーブの香りが爽やかなドレッシングを合わせたロメインレタスに、コチュジャンを練り込んだクラッカーをトッピングしたサラダのほか、キムチとコチュジャンを加えたチーズディップで味わうクリスピートルティーヤチップスなど、発酵がもたらす豊かな味わいが楽しめるメニューが揃います。

発酵と炭火が織りなす重層的な味わいととも、夏の夜のテラスで特別なひとときをお楽しみください。

提供期間：2026年7月1日(水)～9月30日(水)

提供時間：18:00～22:00

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制となります

※悪天候時は店内席へご案内します

公式 Web サイト：<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/oak-door/beer-garden/>

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

サマー ブッチャーズ 発酵ビアガーデン ★新メニュー

- フリーフロー付きプラン：8,700円
- シャンパン含むフリーフロー付きプラン：13,500円

前菜

- ・ベビーコスレタス グリーンゴッドズドレッシング 発酵チリのクラッカー
- ・キムチチーズディップとクリスピートルティーヤチップス

メインプレート

- ・塩麹マリネビーフ クミンヨーグルトソース
- ・国産ポークロイン タラゴン味噌バター
- ・燻製ポークソーセージ 柚子のザワークラウト
- ・グリルオクトパス 魚醤の香り
- ・炭火焼きとうもろこし 燻製醤油
- ・焦がしキャベツのウェッジ アップルマスタードソース



フリーフロードリンク

- ・シャンパン(シャンパン付きフリーフロープランのみ)
- ・赤白ワイン
- ・ビール
- ・ソフトドリンク各種

店舗情報 : ステーキハウス「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)



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

フレンチテイストの前菜とピーチなどの果実をつかったスイーツはビュッフェスタイルでお好きなだけ！メインはマルセイユ発祥のブイヤベースなど5種類から選べる夏のセミビュッフェ デイナー

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、選べるメイン料理に加え、前菜とスイーツをビュッフェスタイルでご提供するディナープランを季節ごとにご提供しています。今夏は、南仏プロヴァンス地方の郷土料理を取り入れた5種類のメイン料理をご用意。白身魚や海老、イカ、ムール貝など魚介の旨みが溶け込んだ、マルセイユ発祥の漁師料理ブイヤベース、ポーチドエッグとアーティチョークフリットを添えた夏野菜をたっぷりつけたラタトゥイユ、白ワインやトマトなどで鶏もも肉を煮込んだチキンプロヴァンサルなど、南仏の代表料理が揃います。そのほか、スパイスをまとわせたビーフ、プロヴァンスのミックスハーブを混ぜ込んだポークとラムのハンバーグ、やわらかなポークコンフィを串に刺した BBQ プロシュットもご用意し、バリエーション豊かな5種類の中からお好みの1品をお選びいただけます。ビュッフェステーションには、ポークにプロヴァンスの特産品であるラベンダーのはちみつを合わせたパテ プロヴァンスや、ガスパチョ、ヴィンソワーズなど、夏の南仏の食卓を彩る冷製料理が並びます。前菜からメインまで南仏の郷土料理をアレンジしたメニューの数々をご堪能ください。

デザートでは、夏の果実の美味しさを存分に味わえるスイーツが並びます。しっとりとしたスポンジでみずみずしいフレッシュピーチをサンドした白桃ショートケーキや、レモンの酸味がさわやかなカスタードクリームとはちみつ風味の生クリームをサクとしたシュー生地を重ねたパリブレスト、旬のアプリコットやイチジク、ベリーなどのフルーツを時期ごとに変えてご提供するタルトなど、世界大会で優勝・受賞者を輩出し続けるペストリーチームが手掛けるスイーツを、ビュッフェスタイルで心ゆくまでお楽しみいただけます。

提供期間 : 2026年7月1日(水) ~ 9月30日(水)

提供時間 : 18:00~21:30

※お席のご利用は2時間、フリーフローは90分制となります

※悪天候時は店内席へご案内します

公式 Web サイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/semi-buffet/>

メニュー名 / 価格(税込・サービス料15%別):

サマーテラス セミビュッフェ デイナー ★新メニュー

- お食事のみ: 7,480円
- フリーフロー付きプラン: 11,330円
- シャンパン含むフリーフロー付きプラン: 14,080円



◆ビュッフェ形式

前菜

- ・コーンと枝豆のピサラディエール サンフラワーシード
- ・ニソワーズサラダ
- ・プロヴァンス風オムレツ
- ・ポワブロングリエ バニラ風味
- ・タコとポテトのマリネ
- ・クスクスサラダ
- ・イワシの香草パン粉焼き
- ・ガスパチョ
- ・ヴィシソワーズ
- ・コーンスープ
- ・パテドプロヴァンス ラベンダー蜂蜜風味
- ・キャロットラペ オレンジ風味
- ・野菜のクリュディテ タブナード



スイーツ

- ・白桃ショートケーキ
- ・レモンハチミツ パリブレスト
- ・ココナッツ マンゴームース
- ・タルト
(アプリコット・イチジク・ベリーなど時期によって変わります)
- ・フロマージュブランムース メロンクーリー
- ・アイスクリームステーション



◆テーブルサービス

メインディッシュ(5種類よりお好きな1品をお選びいただけます)

- ・ラタトゥイユ ポーチドケーヅフリーエッグ アーティチョークフリット ミックスハーブ
- ・ブイヤベース ポテトコンフィ ルイユ クルトン
- ・イサキのポワレ ムール貝とポテトのファルシ グリルズッキーニ
- ・チキンプロヴァンサル オレンジ風味 オリーブ クリーミーポレンタ
- ・プロヴァンスBBQ プロシェット ピストゥソース トマトファルシ アリゴ



フリーフロードリンク

- ・シャンパンまたはスパークリングワイン
- ・ロゼワイン
- ・赤白ワイン
- ・スタンダードカクテル(ジントニック、モスコミュール、カシスオレンジなど)
- ・ビール
- ・ソフトドリンク各種

店舗情報：オールデイ ダイニング「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 「サマーナイト テラスプラン」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「サマーナイト テラスプラン」はいつ開催されますか？

A. グランド ハイアット 東京では、2026年7月1日から9月30日まで、「オーク ドア」と「フレンチ キッチン」にて夏限定のテラスプラン「サマーナイト テラスプラン」を提供します。

Q. 「サマーナイト テラスプラン」で展開されるオーク ドアのビアガーデンの特徴は何ですか？

A. ステーキハウス「オーク ドア」では、ここ数年続く厳しい猛暑の中でも食が進むよう、腸内環境を整え、夏バテ予防にも効くとされている“発酵食材”に着目したビアガーデンが新登場いたします。塩麹や味噌、ザワークラウトなど多彩な発酵食材を、チャコールグリルで焼き上げる料理と組み合わせました。

Q. グランド ハイアット 東京のオーク ドアとはどのような店舗ですか？

A. オーク ドアは、グランド ハイアット 東京 6階にあるステーキハウスです。極上のステーキや新鮮な旬食材のグリル料理、人気の和牛ブリアステーキの「トマホーク」、牛肉100%のパティをつかった「オーク ドア バーガー」などをお楽しみいただけます。

Q. 「サマーナイト テラスプラン」で展開されるフレンチ キッチンのディナーはどのような内容ですか？

A. オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、南フランスのプロヴァンス地方の食文化を取り入れたセミビュッフェスタイルのディナーをご提供いたします。メインは、マルセイユ発祥の漁師料理ブイヤベースや、夏野菜たっぷりのラタトゥイユ、白ワインやトマトなどで鶏もも肉を煮込んだチキンプロヴァンサルなど、南仏を代表する料理5種類から1品をお選びいただけます。

Q. グランド ハイアット 東京のフレンチ キッチンとはどのような店舗ですか？

A. フレンチ キッチンは、グランド ハイアット 東京 2階にあるオールデイ ダイニングです。オープンキッチンとテラスの開放的な空間で、ビュッフェも人気のブレイクファストやランチ、そして伝統的なビストロ料理のディナーを、またバーでは軽食をお楽しみいただけます。

Q. フレンチ キッチンではどんなメイン料理を選べますか？

A. 白身魚や海老、イカ、ムール貝など魚介の旨みが溶け込んだ、マルセイユ発祥の漁師料理ブイヤベース、ポーチドエッグとアーティチョークフリットを添えた夏野菜をたっぷりつけたラタトゥイユ、白ワインやトマトなどで鶏もも肉を煮込んだチキンプロヴァンサルなど、南仏の代表料理が揃います。そのほか、スパイスをまとわせたビーフ、プロヴァンスのミックスハーブを混ぜ込んだポークとラムのハンバーグ、やわらかなポークコンフィを串に刺したBBQ プロシエットもご用意し、バリエーション豊かな5種類の中からお好みの1品をお選びいただけます。

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、内容および料金に変更する場合がございます。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。