

グランド ハイアット 東京

グリル料理のスペシャリスト ラファエル カレラ バラガンが ステーキハウス「オーク ドア」の料理長に就任

国際的なステーキハウスの技術と経験を携えたエクアドル出身のグリルマスターが六本木へ炭火グリルの技術とラテンアメリカならではのホスピタリティが日本食材の魅力を引き立てる新たな食体験

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)は、6階に位置するシグネチャーステーキハウス「オーク ドア」の料理長として、ラファエル カレラ バラガンが就任したことをお知らせいたします。



ステーキハウス「オーク ドア」
新料理長
ラファエル カレラ バラガン

新しい料理長に就任したカレラは、エクアドル、テキサス、オーストラリアでキャリアを築き、直近では、世界的なレストランガイド「50 Best Discovery」に掲載されたメルボルン屈指のステーキハウス「Rockpool Bar & Grill」で10年間にわたり経験を積んでまいりました。これまでのキャリアで習得したプレミアムビーフ、火入れ、そしてグリル技術に関する深い専門性を携え、東京を代表するステーキハウス「オーク ドア」の新たな時代を切り開きます。

カレラは、23年にわたり愛されてきたこの「オーク ドア」の歴史を受け継ぎながら、食材へのこだわりやドラマティックな食体験、グリル技術のさらなる追求に重点を置き、新たな章を築いてまいります。カレラの料理哲学の根底にあるのは、シンプルさ、正確さ、そして食材への敬意です。火入れや食材を燻す調理法、味付けの技術を駆使しながら、それぞれの食材が持つ魅力を引き立てることを大切にしています。「オーク ドア」では、この哲学を活かしながら、国産和牛からアメリカ産プレミアムビーフまで、厳選された食材はすべてオーク材の炭火グリルで焼き上げます。そして、仕上げに900℃にも達するブローラーオーブンをつかい、それぞれの食材が持つ本来の味わいと個性を最大限に引き出します。

ラファエル カレラ バラガンのコメント

「私にとって素晴らしいステーキハウスとは、人々が集い、つながる場所です。日本の素晴らしい食材を探求しながら、ステーキハウスならではの料理の多様な魅力を表現し、お客様とともに新たな思い出をつくっていただけることを大変嬉しく思っています。私たちの料理を通じて、そして人と人との交流を通じて、より深い絆を育んでいきたいと考えています。」



ダイナミックなステーキハウスで始まる新たな食の旅

エクアドルで生まれ育ったカレラにとって、グリル料理との出会いは家族とのバーベキューが原点でした。そこでは、ラテンアメリカの料理文化に息づく温かさや、人々が集う楽しさを学びました。父からは力強いアルゼンチンスタイルのステーキ料理を、母と祖母からは食材を燻す技術の基礎を学び、それらは後に彼の料理人としてのキャリアを形づくる重要な要素となっています。



エクアドルとテキサスで経験を積んだあと、オーストラリアへ渡り、上質な肉料理と薪のグリル料理で知られるメルボルンの「Rockpool Bar & Grill」に入社。10年間にわたり経験を重ねるなかでシニアスーシェフを任せられ、食材調達への考え方、品質の一貫性、そして力強さと繊細さのバランスを兼ね備えた料理づくりを磨き上げました。

今後「オーク ドア」では、トマホークステーキなどのシグネチャーメニューや厳選された肉料理をはじめ、グリル料理に合う旬の付け合わせやシーフード、そしてワインとのペアリングを大切にしながら、カレラの国際的な視点と日本での生活から着想を得た料理を段階的に取り入れていく予定です。

ドラマティックなオープンキッチンと洗練されたサービス、開放感あふれるテラス席や高い評価を受けるワインセラーを備える「オーク ドア」は、開業以来 23 年にわたり国内外のゲストから親しまれてきました。カレラの就任により、東京をはじめとする近郊のゲスト、ホテル宿泊のお客様、そしてクラフトマンシップに根ざした現代的な食体験を求める世界中の美食家にとって、さらに魅力的なデスティネーションとしての存在感を高めていきます。

RAFAEL CARRERA BARRAGAN (ラファエル カレラ バラガン)略歴

1990 年 エクアドル生まれ

2013 年 Hilton Colón Hotel (エクアドル・キト) コック兼ベーカー

2014 年 Universidad Internacional del Ecuador (UIDE) 卒業

ガストロノミー・アドミニストレーション／カリナリーアーツ学士取得

2014 年 JW Marriott Hill Country Resort (米国テキサス州サンアントニオ) コック

2015 年 Club La Unión (エクアドル・キト) コック

2016 年 Rockpool Bar & Grill (オーストラリア・メルボルン) シニアスーシェフ

2026 年 6 月 グランド ハイアット 東京「オーク ドア」料理長就任



「オーク ドア バー」とワインセラーにおけるカレラのビジョン

カレラは、「オーク ドア」に隣接する「オーク ドア バー」の存在感をこれまで以上に高め、国際色豊かなステーキハウスの食体験を支える重要な存在として位置付けます。活気あふれる「オーク ドア バー」では、ドラマティックな食体験の前にカクテルを食前酒として楽しむことも、バーそのものを目的地として訪れることもできます。クラシックカクテルに加え、シグネチャーカクテルや季節ごとのバーテンダーセレクションもご提供いたします。

また、バーおよびソムリエチームと密接に連携し、グリル料理との自然な調和を意識したワインのほか、カクテルに寄り添う料理の開発にも取り組みます。

「オーク ドア」のワインセラーには 300 種類を超えるニューワールドワインを取り揃え、アメリカ産ワインやセレブレーションにふさわしい大型ボトルも充実しています。バー、ワインプログラム、そしてワインセラーが一体となり、「オーク ドア」を食事と交流を楽しむ総合的なダイニングデスティネーションへと高めていきます。



オーク ドアについて

グランド ハイアット 東京 6 階に位置する「オーク ドア」は、上質な肉料理と旬の食材を提供するステーキハウスです。シグネチャー料理のトマホークステーキをはじめ、国産和牛など厳選した肉をオーク材の炭火グリルで焼き上げ、900℃のブロイラーオーブンで仕上げることで、食材本来の力強い味わいを引き出します。「Wine Spectator」の受賞歴を持つニューワールドワインのセレクションとともに、ダイニングルーム、個室、活気あふれるバーエリア、開放的なテラス席など、多彩な空間で食事をお楽しみいただけます。



グランド ハイアット 東京「オーク ドア」新料理長就任について 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 m²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. 「オーク ドア」とはどのような店舗ですか？

A. グランド ハイアット 東京 6 階に位置するシグネチャーステーキハウスです。開業以来 23 年にわたり国内外のゲストに親しまれ、オーク材の炭火グリルと 900℃のブロイラーオーブンで仕上げる肉料理と、充実したニューワールドワインのセレクションが特徴です。

Q. 「オーク ドア バー」とはどのような場所ですか？

A. 「オーク ドア」に隣接する活気あふれるバーです。ディナー前の食前酒はもちろん、バー単体での利用も歓迎しています。クラシックカクテルに加え、シグネチャーカクテルや季節ごとのバーテンダーセレクションもご提供しています。

Q. 「オーク ドア」新料理長に就任したのはどのような人物ですか？

A. エクアドル出身のグリル料理のスペシャリスト、ラファエル カレラ バラガンです。メルボルンの「Rockpool Bar & Grill」でシニアスーシェフとして 10 年間経験を積み、2026 年 6 月に「オーク ドア」料理長に就任しました。

Q. 「Rockpool Bar & Grill」はどのようなレストランですか？

A. オーストラリア・メルボルンを代表するステーキハウスで、世界的なレストランガイド「50 Best Discovery」にも掲載されています。上質な肉料理と薪のグリル料理で知られています。

Q. 「オーク ドア」新料理長カレラが料理において大切にしていることは何ですか？

A. シンプルさ、正確さ、食材への敬意を大切にしています。火入れや燻製の技術を駆使しながら、それぞれの食材が持つ本来の味わいを引き出すことを心がけています。

Q. 「オーク ドア」ではどのような食材をつかっていますか？

A. 国産和牛からアメリカ産プレミアムビーフまで厳選した肉をはじめ、旬のシーフードや季節の野菜など、素材の個性を活かした食材を使用しています。すべてオーク材の炭火グリルで焼き上げます。

Q. カレラ新料理長の就任後、「オーク ドア」はどのように変わりますか？

A. トマホークステーキなどのシグネチャーメニューや厳選された肉料理を継承しながら、旬の付け合わせやワインペアリングを充実させ、新料理長カレラの国際的な視点を活かした料理を段階的に取り入れていく予定です。

Q. 「オーク ドア」のワインセラーはどのような特徴がありますか？

A. 300 種類を超えるニューワールドワインを取り揃え、アメリカ産ワインやセレブレーションにふさわしい大型ボトルも充実しています。ソムリエチームがグリル料理との自然な調和を意識したペアリングをご提案します。数多くの優れたワインを提供するレストランを表彰する「ワイン スペクテーター レストラン アワード - Wine Spectator Restaurant Award -」を受賞しています。

グランド ハイアット 東京について

グランド ハイアット 東京は、文化が交差する国際色豊かな街、東京・六本木の国際的文化都心「六本木ヒルズ」に位置するライフスタイル デスティネーションホテルです。2003 年の開業以来、「Forbes Travel Guide」や「Travel + Leisure」をはじめとする世界的な旅行メディアから高い評価を受けています。館内には、387 室のゲストルーム、10 のレストラン・バー、総面積 2,800 m²を誇る 16 の宴会場に加え、静寂に包まれた「Nagomi スパ アンド フィットネス」を備えています。印象的なデザインと、温かく心配りの行き届いたサービスを通じて、日本での滞在をより豊かで記憶に残る体験へと導きます。詳細は 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。