

グランド ハイアット 東京

丸ごと1匹の鮑とタラバガニを麻辣スープで楽しむ贅沢コラーゲン火鍋、
栗やかぼちゃなど秋の味覚を楽しむボルドー&ブルゴーニュ地方がテーマのセミビュッフェディナーが登場
「ラグジュアリーホテルのオータムディナー」



チャイナルーム
「秋のコラーゲン 滋養火鍋」



フレンチ キッチン
「オータム ガストロミニジャーニー」

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)は、鮑やタラバ蟹などをコラーゲンたっぷりの自家製スープでお楽しみいただく火鍋や、ワインの二大産地であるブルゴーニュ地方とボルドー地方の伝統料理がお楽しみいただけるセミビュッフェディナーを、2026 年 10 月 1 日(木)より順次ご提供いたします。

中国料理「チャイナルーム」では、栄養たっぷりのコラーゲン火鍋が今年も登場いたします。今年は、免疫力アップや疲労回復が期待できるとされている鮑をおひとり様につき丸ごと1匹ご用意。さらに、タラバ蟹や北海道産帆立貝、天使の海老など、海の恵みを存分に味わえます。スープは、9種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープと、8時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープの2種類から1つお選びいただくことができ、国産牛サーロインや松坂豚などの豊富な食材を絡めてお楽しみいただけます。

オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、選べるメインに加え、前菜とスイーツをビュッフェ形式でお好きなだけお楽しみいただけるセミビュッフェディナーを、季節ごとに内容を変えてご提供しています。今秋のテーマは、ワインの二大産地であるブルゴーニュ地方とボルドー地方。前菜は、ハムの塩味とパセリの香りが豊かな味わいを生み出す、ブルゴーニュ地方の伝統的なテリーヌであるジャンボンペルシエや、食欲をそそるガーリックの風味を楽しむボルドー地方の伝統的なマッシュルームソテーなど、2つの地方で馴染み深いお料理をご用意いたします。メイン料理では、香ばしく焼いたチキンをフンドボーやトマトソースで煮込んだチキンシャスール、低温調理で柔らかくしたポークコンフィでつくるサクサクのカツレツなど、7品からお好きなものを1品お選びいただけます。さらに、栗のモンブランタルトや洋梨とキャラメルのムースなど、秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツもお好きなだけお召し上がりいただけます。

厳選した秋の食材をふんだんにつけたメニューで、この季節ならではのラグジュアリーな美食体験をお楽しみください。

チャイナルーム「秋のコラーゲン 滋養火鍋」

中国各地の代表的な料理や本格飲茶をお楽しみいただける中国料理「チャイナルーム」では、毎年ご好評をいただいている火鍋を今年もご提供いたします。身体を芯から温めるスープは、9 種類の香辛料が入ったスパイシーな麻辣スープと、8 時間かけてじっくり煮込んだコラーゲンたっぷりのスープの 2 種類から 1 つお選びいただけます。こだわりのスープに合わせる具材は、キメの細かいサシの入った松坂豚や大ぶりの天使の海老、タラバ蟹や北海道産帆立貝、新鮮な国産野菜など、豊富な食材がラインナップ。さらに、今年は、贅沢な一品として、鮑をおひとり様につき丸ごと 1 匹ご提供いたします。締めには春雨や中華麺で、旨味と栄養が凝縮されたこだわりのスープを最後までご堪能いただけます。季節の変わり目で体調を崩しやすくなる秋に、旬の食材と滋味深いスープを味わう、栄養たっぷりの火鍋で心も身体も満たされるひとときをお過ごしください。

提供期間：2026 年 10 月 5 日(月)～11 月 30 日(月)

提供時間：17:30 ～ 20:30

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

メニュー名／価格(税込サービス料 15%別)：

秋のコラーゲン 滋養火鍋 13,200 円(1 名様) ★リニューアル
※2 名様よりオーダー可

◆前菜 3 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

◆点心 2 種

◆火鍋

スープ(2 種類から 1 組様あたり 1 種類お選びいただけます)

・ 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(鮑、天使の海老、タラバ蟹、北海道産帆立貝、鯛)
- ・ 肉(松阪豚、国産牛サーロイン)
- ・ キノコ(ブラウンエノキ茸、椎茸、エリンギ、木耳)
- ・ 野菜(チンゲン菜、豆苗、ほうれん草)
- ・ 湯葉
- ・ 春雨
- ・ 太麺

◆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)



フレンチ キッチン「オータム ガストロノミージャーニー」

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、食欲の秋をセミbuffフェスタイルで楽しむディナープラン「オータム ガストロノミージャーニー」が登場いたします。このプランでは、ワインの二大産地である、ボルドー地方とブルゴーニュ地方をテーマに、それぞれの地域で愛されるお料理をご用意。前菜は、ハムの塩味とパセリの香りが豊かな味わいを生み出す、ブルゴーニュ地方の伝統的なテリーヌであるジャンボンペルシエや、食欲をそそるガーリックの風味を楽しむボルドー地方の伝統的なマッシュルームソテーなど 10 種類が並びます。そのほか、フランス南西部の家庭で親しまれている濃厚で具沢山の野菜スープであるガルビュールと、秋に食べごろを迎えるかぼちゃのスープは、日替わりでご提供いたします。メイン料理は、国産の鶏もも肉をフォンドボーやトマトソースで煮込んだチキンシャスール、低温調理で柔らかくしたポークコンフィでつくるサクサクのカツレツ、ベジタリアンの方でもお楽しみいただける栗やかぼちゃでつくる濃厚なグラタンなど、7 品からお好きなものを 1 品お選びいただけます。デザートでは、栗や洋梨など秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツをお好きなだけお召し上がりください。

提供期間：2026年10月1日(木)～12月18日(金)

提供時間：17:30 ～ 21:30

公式Webサイト：

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/french-kitchen/semi-buffet#autumn>

メニュー名／価格(税込サービス料 15%別)：

秋のセミbuffフェディナー「オータム ガストロノミージャーニー」

★リニューアル

- シャンパンフリーフロー付きプラン：14,080 円
- スパークリングワインフリーフロー付きプラン：11,330 円
- お食事のみ：7,480 円



◆buffフェ形式

コールドディッシュ

- ・ ジャンボンペルシエ デイジョンマスタード コンディメント
- ・ 里芋のキャラメリゼ エシャロットとベーコンのキッシュ
- ・ 鶏むね肉の低温調理とローストかぼちゃ 赤ワイン香るボルドレーズソース
- ・ マッシュルーム ボルドレーズ
- ・ さつまいも 西洋ごぼうと栗のサラダ
- ・ 鴨のロースト りんごドレッシング インゲンとインカポテトのソテー
- ・ 秋野菜のブルゴーニュ風サラダ
- ・ 海老のエスカベッシュ 白ワインのボルドレーズソース
- ・ スモークサーモン コンディメント
- ・ 魚介のマリネ ブドウ 赤ワインマヨネーズ



チーズ

- ・ カマンベール
- ・ ブルー
- ・ コンディメント、レーズンくるみパン、パテドカンパーニュ

スープ(日替わり)

- ・ ガルビュール 白インゲン 生ハム
- ・ パンプキンスープ

デザート

- ・ カヌレ ド ボルドー バニラとラムの香り
- ・ 栗のモンブランタルト カシスコンポート
- ・ 洋梨とキャラメルのみース パンデピス クランブル
- ・ かぼちゃのクレームブリュレ シナモンチュイル
- ・ ブドウとカシスのベリーヌ 赤ワインジュレ フロマージュブランクリーム



◆テーブルサービス

メイン(7種類より好きな1品をお選びいただけます)

- ・ **ビーフブルギニョン きのこと ベーコン ペコロス 赤ワインソース**
ブルゴーニュ地方を代表する郷土料理「ビーフブルギニョン」。牛肉を赤ワインでじっくりと煮込み、マッシュルームやベーコン、玉ねぎの旨味を重ねることで、芳醇な味わいに仕上げます。
- ・ **チキンシャスール ローストパンプキン きのこと 白ワインとトマトのソース**
フランス語で「狩人」を意味する伝統料理「シャスール」。香ばしく焼いたチキンをフォンドボーやトマトソースで煮込んだ、濃厚な味わいをお楽しみいただけます。
- ・ **ポークコンフィカツレツ りんごのタルタルソース秋野菜サラダ**
ボルドー地方の伝統料理であるコンフィをサクサクのカツレツに仕上げます。約4時間かけて低温調理したポークは、ジューシーで柔らかく、りんごのタルタルソースが肉の旨味と相性抜群の1品です。
- ・ **鯖のムニエル しょうが風味の白ワインソース ほうれん草**
秋に旬を迎える鯖をつかったお料理です。白ワインソースにしょうがを加えることにより、魚の旨味に爽やかなアクセントをプラス。ピノワールと一緒に楽しみいただくのがおすすめです。
- ・ **ポシューブルギニョン 白身魚 海老 白ワインソース**
白身魚や海老を、魚介のブイヨンでポーチし、クリームと合わせてソースにします。魚介の豊かな風味が溶け込んだ、シチューのような1品に仕上げます。
- ・ **パンプキン 栗 セージのグラタン**
栗やかぼちゃなどの秋の食材と、かぼちゃのペーストでつくるソースを合わせたベシャメルソースでつくる、ベジタリアンの方でもお楽しみいただけるグラタンです。
- ・ **ビーフサーロインステーキ ボルドレーズソース トリュフフレンチフライ**
香ばしく焼き上げたビーフサーロインステーキもご用意いたします。(追加 2,200 円) 赤ワインベースでエシャロットやフォンドボーを加えて煮詰めたソースを絡めながらお楽しみいただけます。ボルドー地方の伝統にならい、トリュフフレンチフライを贅沢に添えます。



店舗情報:「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「ラグジュアリーホテルのオータムディナー」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提供しています。

Q. 「ラグジュアリーホテルのオータムディナー」とはどのようなディナーですか？

A. 中国料理「チャイナルーム」の火鍋と、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」のセミビュッフェディナーの 2 つで構成される秋のダイニングプランです。2026 年 10 月 1 日(木)より、それぞれの提供開始日にあわせて順次ご提供いたします。

Q. チャイナルームの「秋のコラーゲン 滋養火鍋」とはどのような料理ですか？

A. 鮑をおひとり様につき丸ごと 1 匹ご用意するリニューアルメニューです(2 名様よりオーダー可)。スープは、9 種類の香辛料を合わせた麻辣スープと、8 時間かけて煮込んだコラーゲンたっぷりの白湯スープの 2 種類から選べます。具材には、タラバ蟹や北海道産帆立貝、天使の海老、国産牛サーロイン、松阪豚などをご用意しています。

Q. 「秋のコラーゲン 滋養火鍋」の価格を教えてください。

A. 13,200 円(1 名様・税込サービス料 15%別)です。2 名様よりオーダーいただけます。

Q. 「秋のコラーゲン 滋養火鍋」はいつ、どこで提供されますか？

A. 2026 年 10 月 5 日(月)から 11 月 30 日(月)まで、17:30~20:30 の時間帯で、6 階の「チャイナルーム」にて提供いたします。

Q. フレンチ キッチンの「オータム ガストロノミージャーニー」とはどのような料理ですか？

A. ワインの二大産地であるブルゴーニュ地方とボルドー地方をテーマにしたセミビュッフェディナーです。前菜とスイーツはビュッフェ形式でお好きなだけ、メインはビーフブルギニオン、チキンシャスール、ポークコンフィカツレツ、鯖のムニエル、ポシューブルギニオン、パンプキン 栗 セージのグラタン、ビーフサーロインステーキ(追加 2,200 円)の 7 品からお好きなものを 1 品お選びいただけるリニューアルプランです。ベジタリアンの方には、栗やかぼちゃでつくるグラタンもご用意しています。

Q. 「オータム ガストロノミージャーニー」ではどのようなスイーツが楽しめますか？

A. カヌレ ド ボルドーや、栗のモンブランタルト、洋梨とキャラメルのムース、かぼちゃのクリームブリュレなど、栗や洋梨をはじめとした秋の食材をふんだんに取り入れたスイーツを、ビュッフェ形式でお好きなだけお楽しみいただけます。

Q. 「オータム ガストロノミージャーニー」の価格を教えてください。

A. シャンパンフリーフロー付きプランが 14,080 円、スパークリングワインフリーフロー付きプランが 11,330 円、お食事のみのプランが 7,480 円です(いずれも税込サービス料 15%別)。

Q. 「オータム ガストロノミージャーニー」はいつ、どこで提供されますか？

A. 2026 年 10 月 1 日 (木) から 12 月 18 日 (金) まで、17:30～21:30 の時間帯で、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」にて提供いたします。

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。