

グランド ハイアット 東京

南米の食文化とステーキハウスが融合する新たなガストロミー体験が登場

エクアドル出身、グリルのスペシャリストが南米の味わいや食材、技法を取り入れた新メニューを提供

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、ステーキハウス「オーク ドア」の料理長に新しく就任したエクアドル出身のシェフが、南米ならではの味わいや食材、技法を駆使して創り上げるコース料理を、2026 年 10 月 1 日(木)より 1 日 10 食限定でご提供いたします。



グリル料理のスペシャリストである新料理長ラファエル カレラ バラガンが、就任後初めて手がける「Rafael's First(ラファエルファースト)」は、シェフが生まれ育ったエクアドルをはじめとする南米の食文化に着想を得たコースです。南米で親しまれる食材や味わい、テクニックを、「オーク ドア」ならではのグリル料理と融合させ、新たな美食体験をご提案いたします。

アミューズとして登場するのは、南米で愛される家庭料理であり、エクアドルのソウルフードとも言われるエンパナダ。ひと口サイズのクロックのように仕上げるエンパナダには、「アヒ・マナバ」と呼ばれるエクアドルのチリソースに海老を合わせたソースを添えます。ピリッとした辛味と酸味が織りなすラテンアメリカ料理らしい味わいが、これから始まる食体験への期待を高めます。

その後、ペルーのル・コルドン・ブルーで学んだラファエルが、ペルーを代表する料理のセビーチェをオリジナルテイストで仕上げる「ラファスタイル セビーチェ」、柔らかく火入れをした和牛の牛タンに、南米の XO 醬のようなソース「サルサ・マチャ」を合わせたひと皿など、ラテンアメリカならではの味わいや食材をお楽しみいただける料理が続きます。

メインには、グリル料理のスペシャリストであるラファエルが、炭火をつかい絶妙な焼き加減で火入れをする天草牛のイチボをご用意。チミチュリソースやパンプキンシードサルサソースとともに味に変化を付けながらお召し上がりいただけます。付け合わせのキャッサバのフライには、ミントやバジル、コリアンダーを思わせる独特な香りが特徴の、アンデス地方原産のハーブ「ワカタイ」をつかったソースを合わせ、爽やかで奥行きのある香りがキャッサバの素朴な味わいを引き立てます。

新料理長ラファエルが就任後初めて手がける「Rafael's First」は、シェフのルーツであるエクアドルをはじめとするラテンアメリカの食文化への敬意を込めたコースです。南米に息づく伝統的な味わいや技法を、日本の厳選食材や「オーク ドア」のグリル料理と融合させることで、新たな美食体験をご提案いたします。ラテンアメリカならではの豊かな味わいや香り、鮮やかな色彩が織りなす、シェフの創造性が光る特別なコースをお楽しみください。



メニュー名／価格(税込・サービス料 15%別)

- Rafael's First 18,700 円
- Rafael's First カクテルペアリング付き 20,900 円

※1 日 10 食限定。1 組につき 4 名様以上、24 時間前までの事前予約制

提供期間

2026 年 10 月 1 日(木)～、ディナー18:00~22:00

提供場所

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)

メニュー詳細

● アミューズ

緑のプランテンのエンパナーダ タイガーブラウンとアヒ・マナバ

エンパナーダは、エクアドル人にとってソウルフードともいえる家庭料理です。料理用バナナのプランテンを使ったひと口サイズのエンパナーダに、エクアドルのチリソース「アヒ・マナバ」とタイガーブラウンを合わせたソースを添えました。エクアドルの唐辛子のピクルスがアクセントとなり、コースの幕開けを彩ります。



● 冷前菜

ラファスタイルセビーチェ 唐辛子とライムのレチェ・デ・ティグレ

ペルーのル・コルドン・ブルーで学んだラファエルが、ペルーを代表する料理「セビーチェ」を現代的に表現した一皿です。魚介とコリアンダーなどの香味野菜から旨みを引き出したソース「レチェ・デ・ティグレ(虎のミルク)」をベースに、チリとライムを効かせて爽やかに仕上げました。トーストしたとうもろこしの香ばしい食感もお楽しみいただけます。



- 温前菜

ホタテのボワレ ココナッツとアチョーテの泡ソース 焼きパルミットとチャロン コリアンダーオイル

日本で出会った北海道産ホタテの品質の高さに感銘を受けたラファエルが考案した一皿。グリルしたホタテに、エクアドルの海岸部で親しまれるココナッツベースのフォームソースを合わせました。アチョーテと呼ばれる天然色素を含有する種子で彩りと風味を加え、パルミット(ヤシの新芽)と豚皮のチチャロンが食感のアクセントを添えます。



- メイン前の1品

和牛タンのプレゼ サルサ・マチャ

オレンジと黒糖でマリネした牛タンを、長時間じっくりと火入れすることで、ほろりとほどけるような柔らかな食感に仕上げました。合わせるのは、3種の乾燥唐辛子やにんにく、カシューナッツなどでつくる南米のXO 醤のようなソース「サルサ・マチャ」。奥行きのある旨みと香ばしさが牛タンの味わいを引き立てます



- メイン

天草牛イチボの炭火焼き 若人蔘と舞茸 焼き栗 ホースラディッシュ

ラファエルが長年を通じて磨き上げてきた“焼き”の技術を最大限に活かし、炭火をつかい絶妙な火入れでグリルする一皿です。南米で愛されるチミチュリソースと、香ばしいパンプキンシードサルサソースを添え、味に変化をつけながらお召し上がりいただけます。サイドディッシュには、南米で広く食べられているキャッサバのフライをご用意。アンデス地方原産のハーブ「ワカタイ」をベースにした、ミントやバジル、コリアンダーを思わせる香りのソースがほくほくとしたキャッサバフライの素朴な味わいを引き立てます。



- デザート

バナナリーフで包んだキンボリート グァバと柚子のソルベ

エクアドルの伝統菓子「キンボリート」は、ラファエルの祖母がよく作ってくれた思い出の味です。とうもろこし粉でつくる蒸し菓子をバナナリーフで包み、しっとりと仕上げました。グァバと柚子のソルベ、パッションフルーツのソースを合わせ、爽やかで南国らしい味わいを一緒にお楽しみいただけます。



カクテルペアリングについて

ホテルソムリエが、ラテンアメリカにインスピレーションを受けて今回のコースのために特別に考案したオリジナルカクテルをご用意いたします。

ラズベリー ピスコサワー

ピスコサワーは、ペルーを代表するブドウの蒸留酒「ピスコ」をベースにした、南米を代表するカクテルです。このカクテルでは、ラズベリーを漬け込んだピスコでアレンジ。ライムの爽やかな酸味とほのかな甘み、卵白によるなめらかな口当たりが調和し、華やかな果実味が広がる一杯です。南米らしいフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。ラファエル特製のセビエーチェとともにお楽しみください。



しし唐 スパイシーマルガリータ

ハラペーニョを漬け込んだテキーラに柚子リキュールとライムジュースを合わせた、爽快感とピリっとしたスパイシーさが特徴のマルガリータ。ガーニッシュのグリルしたしし唐の香りや、グラスにつけた七味唐辛子の刺激が、柑橘の風味を引き立てます。キレのある後味が、一緒にご提供する和牛タンのプレゼとの相性も抜群の一杯です。



新料理長 ラファエル カレラ バラガンについて

エクアドル出身。幼い頃から祖母や母の手伝いを通じて親しんできた料理への情熱を再認識し、料理人への転身を決意。ペルーのル・コルドン・ブルーでフランス料理や製菓および製パン、ガストロノミーを修得し、エクアドルの大学でフードマネジメントを学んだあと、ホテルや会員制クラブなどで幅広い経験を積む。転機となったのは、米国・テキサスの JW マリオット内のステーキハウスでの経験です。幼少期から親しんできたバーベキューの記憶と重なる薪火や炭火による調理に魅了され、肉の火入れや燻製など、"火"を操る技術を専門領域として磨いてきました。その後、さらなる挑戦



を求めて、2016年にオーストラリア・メルボルンへ渡り、現地屈指のステーキハウス「Rockpool Bar & Grill」に約10年間勤務。毎晩200～300席を迎えるダイナミックなオペレーションに携わるとともに、世界中の著名人や美食家を迎えるレストランで、期待を超える料理とサービスの重要性を学びました。2026年に初来日。和牛をはじめ、多彩な魚介類や野菜、果物の豊かな味わいに大きな刺激を受けている。なかでも、日本人が大切にする「うまみ」の文化や、他国の食文化への深い理解と敬意に共感を覚えています。エクアドルをはじめとするラテンアメリカには、その多様な地形や気候に育まれた豊かな食文化が息づいている。近年世界的な注目を集める南米料理の魅力を、自身が培ってきたグリル料理の技術とともに今後も「オーク ドア」から発信していきます。

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炭火グリルで焼き上げ、900℃のプ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。



【01】【質問】「Rafael's First」はどんなコースですか？

【回答】「オーク ドア」の新料理長ラファエル カレラ バラガンが就任後初めて手がけるコースです。エクアドルをはじめとするラテンアメリカの味わいや食材、技法と、日本の厳選食材やグリル料理を融合しています。

【02】【質問】「Rafael's First」はいつから、どの時間帯に楽しめますか？

【回答】2026 年 10 月 1 日 (木) から、ディナータイムの 18:00～22:00 に提供します。

【03】【質問】「Rafael's First」の料金はいくらですか？

【回答】通常コースは 18,700 円、カクテルペアリング付きは 20,900 円です。いずれも税込で、別途 15% のサービス料がかかります。

【04】【質問】予約は必要ですか？

【回答】はい。1 日 10 食限定で、1 組 4 名様以上、24 時間前までの事前予約制です。

【05】【質問】どこで提供されますか？

【回答】グランド ハイアット 東京 6 階のステーキハウス「オーク ドア」で提供します。所在地は東京都港区六本木 6-10-3 です。

【06】【質問】コースではどんな南米料理や食材を楽しめますか？

【回答】エンパナーダ、セビーチェ、サルサ・マチャ、チミチュリソース、キャッサバ、ワカタイ、キンボリートなど、ラテンアメリカで親しまれる料理や食材、味わいを取り入れています。

【07】【質問】アミューズのエンパナーダはどんな料理ですか？

【回答】料理用バナナのプランテンを使ったひとロサイズのエンパナーダです。エクアドルのチリソース「アヒ・マナバ」とタイガーブラウンを合わせたソースを添え、唐辛子のピクルスをアクセントにしています。

【08】【質問】「ラファスタイル セビーチェ」はどんな一皿ですか？

【回答】魚介とコリアンダーなどの香味野菜から旨みを引き出した「レチェ・デ・ティグレ」をベースに、チリとライムを効かせた爽やかなセビーチェです。トーストしたとうもろこしの香ばしい食感も楽しめます。

【09】【質問】北海道産ホタテの温前菜には、どんな南米の要素がありますか？

【回答】グリルした北海道産ホタテに、エクアドルの海岸部で親しまれるココナッツベースのフォームソースを合わせます。アチョーテで彩りと風味を加え、パルミットと豚皮のチチャロンが食感のアクセントになります。

【10】【質問】和牛タンにはどんなソースを合わせていますか？

【回答】オレンジと黒糖でマリネし、長時間火入れした和牛タンに、3 種の乾燥唐辛子やにんにく、カシューナッツなどで作る「サルサ・マチャ」を合わせています。

【11】【質問】メインの天草牛イチボはどのように仕上げていますか？

【回答】新料理長ラファエルが、長年磨いてきた「焼き」の技術を生かして炭火でグリルします。チミチュリソースとパンプキンシードサルサソースを添え、味の変化を楽しめる一皿です。

【12】【質問】メインの付け合わせには何が出ますか？

【回答】南米で広く食べられているキャッサバのフライを用意します。アンデス地方原産のハーブ「ワカタイ」をベースにしたソースを合わせます。

【13】【質問】デザート「キンボリート」とはどんなものですか？

【回答】エクアドルの伝統菓子で、新料理長ラファエルにとって祖母がよく作ってくれた思い出の味です。とうもろこし粉の蒸し菓子をバナナリーフで包み、グアバと柚子のソルベ、パッションフルーツのソースを合わせます。

【14】【質問】カクテルペアリングでは何が楽しめますか？

【回答】ホテルソムリエがコースのために考案した、ラテンアメリカに着想を得たオリジナルカクテルを用意します。ラズベリー ピスコサワーや、ししとう スパイシーマルガリータが料理とともに楽しめます。

【15】【質問】新料理長ラファエル カレラ バラガンはどんなシェフですか？

【回答】エクアドル出身で、ペルーのル・コルドン・ブルーで学び、ホテルや会員制クラブなどで経験を積みました。薪火や炭火による調理に魅了され、“火”を操る技術を専門領域として磨き、メルボルンの「Rockpool Bar & Grill」には約 10 年間勤務しました。

【16】【質問】「オーク ドア」はどんなレストランですか？

【回答】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。国産和牛など厳選した肉を炭火グリルで焼き、900℃のブロイラーオーブンで仕上げています。ダイニングルーム、個室、バーエリア、テラス席があります。

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。