GRAND | HYATT

＜News Release＞

報道関係各位

2026 年 10 月 8 日

グランド ハイアット 東京

鮑や伊勢海老を盛り込んだ中国料理のプレート、4 つのレストランの味を集めた洋風おせち、和の技が息づく三段重、自宅でホテルの味が楽しめる

「フェスティブシーズンを彩るテイクアウトプレート＆おせちが登場」

「チャイナルーム」シグネチャープレート

（上）ニューイヤーおせちセレクション／（下）三段おせち

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、鮑や伊勢海老などの厳選した食材を用いた中国料理のテイクアウトプレートや、館内 4 つのレストランの人気メニューを詰め合わせた大晦日限定のボックスなど、フェスティブシーズンの食卓を華やかに彩るテイクアウトプレート＆おせちをご用意いたしました。

中国料理「チャイナルーム」では、人気メニューを贅沢に詰め合わせたテイクアウトプレートをご用意いたします。繁栄と発展を象徴するかたちともいわれる八角形の容器には、縁起の良い鳥とされる鳳凰をデザインしました。二段のプレートに、北京ダックや点心をはじめ、新メニューの才巻海老やズワイ蟹爪の揚げ物、鮑、伊勢海老などの高級食材でつくる、全 24 種類の料理を盛り込みます。中国料理ならではの多彩な味わいを囲みながら、大切な方々と過ごす華やかなひとときをご家庭でもお楽しみください。

さらに毎年ご好評をいただいているおせちも、2 種類をご用意いたします。館内 4 つのレストランから選りすぐった人気メニュー11 種類を詰め合わせた「ニューイヤーおせちセレクション」には、ステーキハウス「オーク ドア」のキューバンラップ、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」のフォアグラのプラリネ、中国料理「チャイナルーム」の四川式よだれ鶏など、お酒とともに楽しみたい味わいが揃います。

日本料理「旬房」の料理長が丹精を込めて仕上げる「三段おせち」には、長寿を象徴する海老や、子孫繁栄の願いを込めた数の子といった縁起物をはじめ、伊勢海老、和牛、蟹などの贅沢な食材を使用。職人の技が息づく、華やかで繊細な味わいをお届けします。

ラグジュアリーホテルがお贈りするテイクアウトプレートやおせちとともに、大切な方々と食卓を囲む、心満たされるフェスティブシーズンをお過ごしください。

フェスティブシーズンを華やかに彩る、中国料理「チャイナルーム」の豪華絢爛テイクアウトプレート

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る中国料理「チャイナルーム」では、フェスティブシーズンのホームパーティーを華やかに彩るテイクアウトプレートをご用意いたします。
繁栄と発展を象徴する縁起の良い形ともいわれる八角形の容器には、中国神話に登場し、幸運をもたらすとされる神鳥・鳳凰をあしらいました。二段のプレートには、香ばしい北京ダックや、一口ごとに異なる味わいを楽しめる点心などの人気メニューが並びます。さらに、鮑の滋味深い味わい、伊勢海老の上品な甘み、国産牛サーロインの豊かな旨みを堪能できる料理も。才巻海老やズワイ蟹爪の揚げ物は食感も楽しく、焼き鴨のプラムソースには、鴨の旨みを引き立てる果実の甘酸っぱさが広がります。趣の異なる全 24 種類の料理がお祝いの席を華やかに彩り、中国料理ならではの“分かち合う楽しさ”を、大切な方々とともにご家庭でもご堪能いただけます。

予約受付期間 ：予約受付中
※2026 年 12 月 28 日（月）まで承ります。お受取り日の 3 日前までにご予約ください。
お引渡し日時 ：2026 年 12 月 1 日（火）~ 12 月 31 日（木） 17:00 ～ 21:00
お引渡し場所 ：中国料理「チャイナルーム」（グランド ハイアット 東京 6 階） ※配送は承っておりません
公式 Web サイト ：https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom/takeout-plate/

商品名 / 価格（税込）
チャイナルーム シグネチャー プレート 43,200 円（約 4 名様分） ※台数限定
内容：
上段
- 冷製蒸し鶏の葱生姜ソース
- 香港式釜蜜焼きチャーシュー
- ツブ貝のスパイシーソース
- いくらのせ冷製クラゲ
- 鮑のフライドガーリック炒め
- ソフトシェルクラブの油淋ソース
- 才巻海老の山椒塩揚げ
- トビ子のせ焼売

下段
- 海老蒸し餃子
- 帆立の蒸し餃子
- 焼き鴨のプラムソース
- 大仙鶏のスパイシー炒め
- 伊勢海老のチリソース炒め
- 伊勢海老のマヨネーズソース炒め
- ズワイ蟹爪の揚げ物
- 北京ダック
- 春菊のサラダ白酢ドレッシング
- 牛すねの万願寺ソース
- アオリイカの麻辣赤酢ソース
- 国産豚ロース肉の黒酢炒め
- 国産牛サーロインのブラックペッパーソース炒め
- 叉焼パイ
- 大根餅
- 海老春巻き

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）

フォアグラや自家製スモークサーモン、四川式よだれ鶏などラグジュアリーホテルの人気メニュー全 11 種類を詰め合わせた洋風おせちセット

グランド　ハイアット　東京の 4 つのレストランから、人気メニュー11 種類を二段のボックスに詰め合わせた「ニューイヤーおせちセレクション」を、今年もご用意いたします。

「フレンチ　キッチン」からは、ピスタチオをまとわせたフォアグラのムースと、桜チップで 7 時間かけて燻製した自家製スモークサーモンをお届けします。シャンパンとともに味わう、晴れやかな新年にふさわしい品々です。

ステーキハウス「オーク　ドア」からは、シトラスとスパイスでマリネしたプルドポークを包んだキューバンラップ、イタリアン　カフェ「フィオレンティーナ」からは、ピリ辛のトマトソースが食欲をそそるタコのアラビアータも。

さらに中国料理「チャイナルーム」からは、中国のハイアットホテル直伝のレシピで仕上げるよだれ鶏や、香味野菜と五香粉が豊かに香る、ジューシーな香港式チャーシューを。各レストランのシェフが腕を振るう多彩な料理を、一度にお楽しみいただけます。大切な方々と迎える新年を、ホテルならではの美味とともに優雅にお過ごしください。

予約受付期間　：予約受付中　※2026 年 12 月 28 日（月）まで
お引渡し日時　：2026 年 12 月 31 日（木）　11：30　～　16：00
お引渡し場所　：イタリアン　カフェ「フィオレンティーナ」（グランド　ハイアット　東京　1 階）※配送は承っておりません
公式 Web サイト　：https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/new-year-osechi-selection/

商品名　/　価格（税込）
・ニューイヤーおせちセレクション　21,600 円（約 2 名様分）　※台数限定

内容：
「オーク ドア」
- シュリンプカクテル
- ビーフジャーキー　ダーティーポテトのサラダ
- キューバンラップ

「フレンチ　キッチン」
- フォアグラのプラリネ　ピスタチオ
- 自家製スモークサーモン　プンパーニッケル

「フィオレンティーナ　&　フィオレンティーナ　ペストリーブティック」
- タコのアラビアータ
- レモンポークのサルシッチャ
- チーズパルミエ

「チャイナルーム」
- 冷製クラゲのサラダ
- 本場四川式　よだれ鶏
- 香港式釜蜜焼きチャーシュー

店舗情報：「フィオレンティーナ」
〒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
03-4333-8780　（直通）

職人が丹精込めて仕上げる豪華「三段おせち」を数量限定販売

新年を迎える晴れやかなひとときに、和の美意識を映した三段重を。日本料理「旬房」では、グランド　ハイアット　東京　副総料理長・和食統括の根笹卓也が丹精を込めて仕立てる、特製「三段おせち」を数量限定でご用意いたします。重を開けば、長寿を願う海老、子孫繁栄の願いを託した数の子など、祝いの心を込めた料理が鮮やかに並びます。伊勢海老、和牛、蟹といった食材が、新年を迎える喜びに華を添えます。

一品一品に宿るのは、惜しみなく重ねた職人の手仕事。鮎甘露煮は、骨まで柔らかくなるよう三日間かけて煮込みます。丹波の和栗を使った栗金団は、炊き上げた栗を一度冷凍し、ゆっくり解凍することで、その甘みとねっとりとした食感を引き出しました。美しく盛り込まれた料理を少しずつ味わいながら、穏やかに新年を祝う。「旬房」ならではの繊細な味わいを、大切な方々とともにお楽しみください。

予約受付期間　：予約受付中　※2026 年 12 月 28 日(月)まで
お引渡し日時　：2026 年 12 月 31 日（木）11：30　～　16：00
お引渡し場所　：旬房（グランド　ハイアット　東京　6 階）　※配送は承っておりません
公式 Web サイト　：https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/shunbou/osechi/

商品名　/　価格（税込）：
・三段おせち　108,000 円　※台数限定

内容：
＜一の重＞
伊勢海老二色揚げ、数の子亀甲漬け、鯛龍飛昆布巻き、
唐寿美、松笠常節、栗金団、黒豆、ごまめ、紅白千代呂木、
鮭奉書巻、小鯛雀生寿司、たたき牛蒡、いくら亀甲漬

＜二の重＞
寒鰤柚庵焼き、鰆西京焼き、蟹黄金蒸し、鮭昆布巻き、子持
鮎甘露煮、鰻八幡巻き、帆立旨煮、紅白蒲鉾、
和牛西京焼き、伊達巻、合鴨スモーク、芽生姜

＜三の重＞
亀甲海老芋、京赤地どり旨煮、車海老つや煮、花蓮根、
堀川牛蒡、有平こんにゃく、梅人参、松笠慈姑、椎茸旨煮、
新筍、絹さや

店舗情報：「旬房」

〒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
03-4333-8786（直通）

グランド ハイアット 東京「フェスティブシーズンを彩るテイクアウトプレート＆おせち」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。また、2026 年には、米国の世界的なラグジュアリー旅行誌「Condé Nast Traveler」の読者投票「Readers' Choice Awards 2026」で、日本ホテル部門ベスト 10 に選出されました。

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. 387 室のゲストルーム、10 のレストラン＆バー、総面積 2,800 ㎡の 16 の宴会場、「Nagomi スパ アンド フィットネス」を備えています。ビジネスやレジャーでのご滞在はもちろん、ご家族やご友人との集まり、ウェディング、会議、各種イベントまで幅広いニーズに対応しています。

Q. 今回ご用意するテイクアウトプレートとおせちを教えてください。
A. 中国料理「チャイナルーム」の「チャイナルーム シグネチャー プレート」、館内 4 つのレストランの人気メニューを詰め合わせた「ニューイヤーおせちセレクション」、日本料理「旬房」の「三段おせち」の 3 種類です。

Q. 「チャイナルーム シグネチャー プレート」とはどのような商品ですか？
A. 繁栄と発展を象徴するかたちともいわれる八角形の容器に、神鳥・鳳凰をあしらった二段のプレートです。北京ダックや点心をはじめ、才巻海老やズワイ蟹爪の揚げ物、鮑、伊勢海老などを使った全 24 種類の料理を盛り込みます。

Q. 「チャイナルーム シグネチャー プレート」の価格、予約期間、お引渡しについて教えてください。
A. 価格は 43,200 円（約 4 名様分・税込）で、台数限定でのご用意です。2026 年 12 月 28 日（月）まで予約を受け付けており、お受取り日の 3 日前までにご予約ください。お引渡し日時は 2026 年 12 月 1 日（火）～12 月 31 日（木）の 17:00～21:00 で、中国料理「チャイナルーム」（グランド ハイアット 東京 6 階）にてお渡しします。

Q. 「ニューイヤーおせちセレクション」とはどのような商品ですか？
A. ステーキハウス「オーク ドア」、オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」、中国料理「チャイナルーム」の 4 つのレストランから、人気メニュー11 種類を二段のボックスに詰め合わせた洋風おせちです。「オーク ドア」のキューバンラップ、「フレンチ キッチン」のフォアグラのプラリネ ピスタチオ、「チャイナルーム」の本場四川式 よだれ鶏などが入っています。

Q. 「ニューイヤーおせちセレクション」の価格、予約期間、お引渡しについて教えてください。
A. 価格は 21,600 円（約 2 名様分・税込）で、台数限定でのご用意です。2026 年 12 月 28 日（月）まで予約を受け付けています。お引渡しは 2026 年 12 月 31 日（木）11:30～16:00 に、イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」（グランド ハイアット 東京 1 階）にてお渡しします。

Q. 「三段おせち」とはどのような商品ですか？
A. 日本料理「旬房」の副総料理長・和食統括の根笹卓也が仕立てる三段重です。伊勢海老、和牛、蟹などの食材や、長寿を願う海老、子孫繁栄の願いを込めた数の子などの縁起物を使用しています。鮎甘露煮は 3 日間かけて煮込み、栗金団は丹波の和栗を一度冷凍してからゆっくり解凍して仕上げるなど、職人の手仕事が詰まっています。

Q. 「三段おせち」の価格、予約期間、お引渡しについて教えてください。
A. 価格は 108,000 円（税込）で、台数限定でのご用意です。2026 年 12 月 28 日（月）まで予約を受け付けています。お引渡しは 2026 年 12 月 31 日（木）11:30～16:00 に、日本料理「旬房」（グランド ハイアット 東京 6 階）にてお渡しします。

Q. 配送はしていますか？
A. いずれの商品も配送は承っておりません。各店舗でのお引渡しとなります。

Q. 予約方法を教えてください。

A. 各商品の公式 Web サイトをご確認ください。

- チャイナルーム シグネチャー プレート:
  https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/chinaroom/takeout-plate/
- ニューイヤーおせちセレクション:
  https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/new-year-osechi-selection/
- 三段おせち:
  https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/shunbou/osechi/

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 ㎡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。