

グランド ハイアット 東京

「オーク ドア」の新料理長が初めて手掛ける、日本各地を巡る美食の旅 世界のステーキハウスで培った技術と旬の国産食材が融合する 秋限定ディナーコース「Tour of Japan」

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、2026 年に就任した新料理長ラファエル カレラが初めて手掛ける秋限定ディナーコース「Tour of Japan」を、ステーキハウス「オーク ドア」にて、2026 年 12 月中旬までご提供いたします。



日本各地から厳選した旬の食材を「オーク ドア」の象徴でもある炭火焼きで仕上げる本コースは、エクアドル出身のラファエルが、日本各地の旬食材との出会いを通じて創り上げた初のシグネチャーコースとして、その独自の感性をご堪能いただける内容です。南米、テキサス、オーストラリアのステーキハウスで長年にわたり研鑽を積んできたラファエルにとって、日本で料理長を務めるのは今回が初めてとなります。就任後初のクリエイティブプロジェクトとして、オーク ドアで長年親しまれてきた季節限定コース「Tour of Japan」を刷新しました。日本各地の旬の食材を通して多彩な食文化の魅力を表現する本コースでは、世界有数のステーキ文化のなかで培った炭火焼きの技術と、日本の食材との新たな出会いから生まれた視点が融合。ラファエルの料理長就任後初となるシグネチャーコースとして、日本の食文化への敬意と発見を表現したメニューです。秋ならではの味覚を、オーク ドアならではのスタイルでお届けします。

北海道産帆立貝や北海道産舞茸、静岡県産金目鯛、山形県産 A5 ランク和牛、青森県産りんごなど、日本各地の厳選食材を使用。それぞれの素材が持つ個性を最大限に引き出しながら、ラファエルならではの感性で表現した一皿に仕上げます。北海道から沖縄まで、各地の風土が育んだ食材を通じて、日本の食文化の多様性をひとつのコースでお届けいたします。また、ホテルソムリエがセレクトした日本酒テイスティングセット付きプランもご用意し、料理とのペアリングを通して日本酒の奥深い魅力もご堪能いただけます。

世界各国で磨き上げたグリル技術と、日本の食材との出会いから生まれた新たな料理哲学を体現する「Tour of Japan」。日本各地の旬の味覚を巡る美食の旅を通じて、ラファエルが描くオーク ドアの新たな魅力をぜひお楽しみください。

提供期間：～2026年12月中旬

提供時間：18:00 ～ 22:00

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

メニュー名／価格(税込・サービス料15%別)：

Tour of Japan ★新メニュー

- 日本酒テイスティングセット付きプラン：23,920円
- お食事のみ：18,920円



北海道産帆立貝と柿のカルパッチョ 柚子胡椒 紫蘇オイル そばの実のクリスプ

コースの幕開けを飾るのは、ラファエルが日本で初めて出会った北海道帆立貝の繊細な甘みを活かしたカルパッチョです。薄くスライスした帆立貝に、柿や柚子胡椒、紫蘇オイルを合わせた鮮やかなグリーンソースと香ばしいそばの実のクリスプを添え、彩りや香り、味わいを豊かに演出します。



炭火焼き舞茸 北海道産じゃがいものエスプーマ 黒トリュフ 熟成コンテチーズ

秋の訪れを感じさせる舞茸を炭火で香ばしく焼き上げ、北海道産じゃがいもと熟成コンテチーズのエスプーマを合わせます。きのこの力強い香り、じゃがいものやさしい甘み、イカ墨のチュイルの香ばしさと黒トリュフの芳醇な香りが重なる、ラファエルが日本で出会った秋の味覚を表現した一皿です。



静岡県産金目鯛のクリスピーグリル かぼちゃのピューレ 茨城県産ねぎのプレゼ ヘーゼルナッツ 焦がしアップルソース

脂ののった静岡県産金目鯛を香ばしく焼き上げ、かぼちゃのピューレと焦がしりんごのソースを合わせます。茨城県産の柔らかくて甘いねぎとヘーゼルナッツを添え、海の恵みと実りの季節が織りなす、日本の秋を表現した一皿です。



山形県産 A5 和牛テnderロイン 茨城県産栗 炭火焼きベビーキャロット ホースラディッシュ シェフ ラファの牛脂フライドポテト

南米やテキサス、オーストラリアで磨き上げたグリル技術を、日本を代表する食材である山形県産 A5 和牛に注ぎ込んだメインディッシュです。赤身の旨みと繊細なサシを最大限に引き出す火入れにこだわり、炭火ならではの香ばしさをまとうせます。栗やベビーキャロット、西洋わさびを添え、付け合わせには牛脂で揚げた香ばしくクリスピーなフライドポテトをご用意します。



青森県産りんごのタルト 燻製仕立ての沖縄県産バニラビーンズアイスクリーム

青森県産りんごと沖縄県産バニラビーンズを組み合わせ、日本の北と南、その土地ならではの恵みを一皿に表現したデザートに仕上げます。全国の食材を巡る「Tour of Japan」の旅を締めくくる一皿です。



日本酒テイスティングセット

ホテルソムリエが厳選した純米酒 3 種を飲み比べながら、料理とのペアリングをお楽しみいただけます。日本を代表する酒文化の魅力を、より深く体験できるテイスティングセットです。

- 伯楽星(宮城県)
- 醸し人九平次(愛知県)
- 久保田 萬寿(新潟県)



オーク ドア料理長 ラファエル・カレラ・バラガンについて

エクアドル出身。南米、テキサス、オーストラリアのステーキハウスで長年にわたり経験を積み、炭火焼きを中心とした肉料理の技術を磨きました。2026 年にオーク ドアの料理長に就任。世界各地のステーキ文化で培ったグリル技術と、日本各地の上質な食材を掛け合わせ、新たなオーク ドアの魅力を発信しています。



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 秋限定ディナーコース「Tour of Japan」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 m²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. 「Tour of Japan」はどのようなコースですか？

A. ステーキハウス「オーク ドア」の新料理長ラファエル カレラが、就任後初めて手掛ける秋限定ディナーコースです。日本各地から厳選した旬の食材を、「オーク ドア」の象徴である炭火焼きで仕上げます。「オーク ドア」で長年親しまれてきた季節限定コースを刷新しました。

Q. 「Tour of Japan」はいつまで、どの時間帯に楽しめますか？

A. 2026 年 12 月中旬まで、18:00～22:00 にご提供します。

Q. 「Tour of Japan」の料金はいくらですか？

A. 日本酒テイスティングセット付きプランは 23,920 円、お食事のみは 18,920 円です。いずれも税込で、別途サービス料 15%がかかります。

Q. どこで提供されますか？「オーク ドア」はどのようなレストランですか？

A. 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。「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、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。

Q. コースにはどのような国産食材が使われていますか？

A. 北海道産帆立貝、北海道産舞茸、静岡県産金目鯛、山形県産 A5 ランク和牛、青森県産りんごなど、日本各地の厳選食材を使用しています。そのほか、茨城県産の栗やねぎ、沖縄県産バニラビーンズも使われています。

Q. メインはどのような料理ですか？

A. 「山形県産 A5 和牛テンダーロイン 茨城県産栗 炭火焼きベビーキャロット ホースラディッシュ シェフ ラファの牛脂フライドポテト」です。南米やテキサス、オーストラリアで磨き上げたグリル技術を山形県産 A5 和牛に注ぎ込み、赤身の旨みと繊細なサシを最大限に引き出す火入れで、炭火ならではの香ばしさをまとうせます。付け合わせは、牛脂で揚げたクリスピーなフライドポテトです。

Q. 日本酒テイスティングセットとはどのようなものですか？

A. ホテルソムリエが厳選した純米酒 3 種を飲み比べながら、料理とのペアリングを楽しめるセットです。伯楽星（宮城県）、醸し人九平次（愛知県）、久保田 萬寿（新潟県）をご用意します。

Q. 料理長のラファエル カレラ バラガンはどのようなシェフですか？

A. エクアドル出身で、南米、テキサス、オーストラリアのステーキハウスで長年にわたり経験を積み、炭火焼きを中心とした肉料理の技術を磨いてきました。2026 年に「オーク ドア」の料理長に就任しました。日本で料理長を務めるのは今回が初めてです。

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 [こちら](#) 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。