

～ グランド ハイアット 東京 2023 Spring ～

コロナ禍の影響を受けた20～23歳の新成人やさまざまな20周年を祝う特別プラン
写真館での記念撮影や、ドンペリやクリュッグから選べるボトルシャンパンが付いた
4名様20万円のラグジュアリー アニバーサリープラン「セブレイト 20」
紅・白ツバメの巣やオリジナル和牛など豪華食材を上質な個室で楽しむ
“シャンパンしゃぶしゃぶ”や“海のダイヤモンド”星鰈を堪能する2名で20万円のプランも！

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: ロス クーパー)は、今年、4月25日(火)に開業20周年を迎えます。これを記念して、お誕生日や結婚祝いなど、同じく“20周年”を迎えるゲスト皆さまの大切な日を盛大にお祝いする贅沢なディナープラン「セブレイト 20」を、館内4つのレストランにて、2023年4月1日(土)より期間限定でご提供いたします。



チャイナルーム



けやき坂



フレンチ キッチン



旬房

「セブレイト 20」すべてのプランでは、集まった皆さまがプライベートな空間でゆっくりとお食事をお楽しみいただけるよう個室を確保するほか、ディナーの始まりに華を添えるプレミアムシャンパン「ドン ペリニオン」、「ペリエ ジュエ ペル エポック」、「クリュッグ グランド・キュヴェ」3種類よりフルボトル1本をお選びいただけます。さらに、ご希望のお客様には、ホテル館内のフォトスタジオにて記念撮影もご用意し、大切な記念日に集まった皆さまの貴重な思い出を写真という形に残すことが可能です。

お料理は贅沢な食材をつかい、シェフが腕によりをかけたさまざまなメニューが揃います。中国料理「チャイナルーム」では、高級中華食材の1つに挙げられるツバメの巣を紅白でご用意するなど、おめでたい席を彩る“紅白”をテーマとしたメニューがお楽しみいただけます。鉄板焼「けやき坂」では、ここでしか食べられないオリジナル和牛「けやき坂 ビーフ」をライブ感あふれる鉄板カウンター付きの個室でお召し上がりいただけます。オールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、新鮮な赤甘鯛と国産牛のテンダーロインの両方を楽しめる贅沢なコースをご提供するほか、日本料理「旬房」では、伊勢海老などその日に仕入れられる旬の食材をつかい、目でも舌でも楽しめる繊細な会席料理をご用意いたします。また、「けやき坂」では、海のダイヤモンドとも言われる星鰈のムニエルやドン ペリニオンでオリジナル和牛をしゃぶしゃぶする復刻メニューなどを、プレミアムワインのドン ペリニオンとオーパス・ワンとともにお楽しみいただける2名様で20万円のさらに贅を極めたプランも登場いたします。

本プランは、記念すべき20周年を迎えるグランド ハイアット 東京で、お客様が思い出に残る一日をお過ごしいただけるようご用意したプランです。コロナ禍で成人のお祝いができなかった20～23歳の方をはじめ、さまざまなお祝いにご利用いただけます。開業20周年のグランド ハイアット 東京で、大切なひとときをお過ごしください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

**希少な血ツバメの巣やソフトシェルロブスター、キャビアに鮑など高級食材のオンパレード！
職人が飴でつくる巨大なドラゴンエッグも登場。**

中国各地の代表的なお料理や本格的な飲茶をお召し上がりいただける中国料理「チャイナルーム」では、紅白をテーマとしたコースをご用意いたします。最初に登場するのは、広東米酢でさっぱりと味付けした春菊やバラの香りがするお酒・玫瑰露酒(メイクイルーシュ)の香りをつけたチャーシューなど「チャイナルーム」で定番の前菜6種類盛り合わせです。赤と白に仕上げる点心では、キャビアと金箔のをせた上海式小龍包と、ウニと桜の塩漬けを乗せた鯛とホタテの蒸し餃子をご用意。高級中華料理食材の中でもさらに希少な血ツバメの巣と白いツバメの巣の両方をお楽しみいただけるスープは、アヒルや金華ハムなどを8時間かけてじっくり煮込んだ白湯スープに、鶏と豚がベースの上湯スープを合わせ、さらに上海蟹味噌を溶かしこみます。コラーゲンなどの美容成分を多く含んだ、美を追求する皆さまにも嬉しい効果の期待できる滋味深いスープです。そのほか、24時間体制で飼育され、殻ごとそのまま食べられる脱皮したてのソフトシェルロブスターや、熱々の陶板に乗せてご用意する霜降高原テンダーロインと濃厚なフォアグラをつかったメインなどが続きます。コースを締めくくるのは職人が飴で作る巨大なドラゴンエッグ。木槌で飴のドラゴンエッグを割ると、中国では縁起物として欠かせない桃をかたどり、優しい甘さのカスタードを詰めた桃饅頭が登場します。



メニュー / 料金(税込・サービス料15%別) :

20周年記念「セレブレイト 20」 200,000円 / 4名様

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月30日(金) ※要5日前予約

提供時間: デイナー 18:00 ~ 21:00

内 容: 個室を確約(個室のタイプは空き状況により異なります) / 「ドンペリニオン」、「ペリエ ジュエベル エポック」、「クリュッグ グランド・キュヴェ」よりボトルシャンパン1組につき1本 / 特別ディナーコース / ホテル館内写真館での記念撮影

<コース内容>

- チャイナルーム式 祝 前菜:
チャーシュー、蒸し鶏のねぎソース添え、くらげの老酒(ラオチュウ)風味、春菊サラダ、鯛のお刺身、才巻海老
- お祝い点心: キャビアと金箔のせ上海式小龍包、鯛とホタテの蒸し餃子 ウニ 桜の塩漬け
- 赤 白 ツバメの巣のせ 上海蟹味噌入りコラーゲンスープ
- 釜焼き北京ダック
- ソフトシェルロブスターのフライドガーリック炒め
- 霜降高原テンダーロインとフォアグラのブラックペッパーソース陶板仕立て
- 鮑のせコラーゲンスープかけ炒飯
- デザート盛り合わせ:
杏仁といちごの二層プリン、マンゴープリン、りんご入りカスタードパイ
- ドラゴンエッグ



個室 (一例) 「レッド」



店舗情報: 中国料理「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

TEL: 03-4333-8785(直通)

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

けやき坂オリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」や伊勢海老などを堪能するプランに加え 2名様で20万円のさらに贅を尽くした“グランド”の名を冠したプランも登場！

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召し上がりいただける「けやき坂」でご提供する「セレブレイト 20」は、国産かつ控え目な塩分が特徴の「瀬戸内キャビア」のアミューズからスタートします。その後、濃厚な口溶けのフォアグラや、伊勢海老を蒸し焼きにし、魚介の豊かな味わいをお楽しみいただけるブイヤベース仕立てのお料理が続きます。メインでは、スーパーフード配合の飼料で育てられた東京都産オリジナル黒毛和牛「けやき坂 ビーフ」を贅沢にテンダーロインとサーロインの食べ比べでご提供いたします。デザートには、世界の製菓大会で優勝・受賞を果たしたホテルのペストリーチームがつくるストロベリーショートケーキをホールでご用意。目の前でシェフが調理する鉄板カウンターを備えた店内唯一の個室で、ライブ感あふれる特別なディナーをお楽しみください。



メニュー / 料金 (税込・サービス料15%別) :

20周年記念「セレブレイト 20」 200,000円 / 4名様

提供期間： 2023年4月1日 (土) ～ 6月30日 (金) ※要5日前予約

提供時間： デイナー 18:00 ～ 21:30

内 容： 個室「胡桃」を確約 / 「ドン ペリニオン」、「ペリエ ジュエ ベル エポック」、「クリュッグ グランド・キュヴェ」よりボトルシャンパン1組につき1本 / 特別ディナーコース / ホテル館内写真館での記念撮影

<コース内容>

- 瀬戸内キャビアのアミューズ
- フォアグラ バルサミソース
- 伊勢海老の蒸し焼き
- けやき坂 ビーフ テンダーロインとサーロイン各40g
- ガーリックライス 香の物 みそ汁
- ホールストロベリーショートケーキ (チョコレートメッセージプレート付き)



個室「胡桃」

復刻メニュー“シャンパンしゃぶしゃぶ”や稀少な星鰈のムニエルなどが楽しめる さらに贅を極めた2名様で20万円のコース「グランド ダイニング プラン」

「けやき坂」では開業 20 周年を記念し、さらに贅を極めたディナープランが登場いたします。ホテル名の“グランド”を冠した「グランド ダイニング プラン」では、“超高級魚”や“海のダイヤモンド”とも呼ばれる星鰈 (ホシガレイ)をつかった前菜や活鮑の餡掛け、伊勢海老と車海老の食べ比べなど、豪華食材をつかったお料理が続々と登場いたします。さらに、今でも復刻を希望されるお客様の声上がるほどご好評をいただいていた、オリジナル和牛「けやき坂 ビーフ」をドン ペリニオンで“しゃぶしゃぶ”する幻のメニューや、石垣牛の最高級テンダーロインなど、シェフが腕によりをかけてご提供する贅の限りを尽くしたお料理をお楽しみいただけます。また、コースには「ドン ペリニオン」のフルボトルと「オーパス・ワン 2017」のハーフボトルが付き、贅沢なディナーに華を添えます。



メニュー / 料金(税込・サービス料15%別) :

20周年記念 グランドダイニングプラン 200,000円 / 2名様

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月30日(金) ※要5日前予約

提供時間: ディナー 18:00 ~ 21:30

WEBサイト: <https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/keyakizaka-20th-anniversary-dinner>

<コース内容>

- けやき坂オリジナル国産キャビア サワーブレット
- 北海道産 星鰈のムニエル
- ゆり根 活鮑 鮓かけ
- 三重県産 伊勢海老と九州産 車海老の食べ比べ
- 鉄板で仕上げるドン ペリニヨン 一口しゃぶしゃぶ
- 沖縄県産 石垣牛最上級テンダーロイントリュフ仕立て
- 滋賀県産 鰻のフライドライス
- 季節のフルーツ 鉄板デザート

<ドリンク>

- ドン ペリニヨン フルボトル1本
- オーパス・ワン 2017 ハーフボトル1本



ドン ペリニヨン 一口しゃぶしゃぶ

店舗情報: 鉄板焼「けやき坂」

〒106-0032 東京都港区六本木6-10-3 グランドハイアット 東京 4階

TEL: 03-4333-8782(直通)



■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

うろこまで美味しい赤甘鯛や低温調理で仕上げる国産牛テンダーロインなどキッチン付き特別個室で楽しむ贅沢ディナー

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」のディナーは、オシエトラ キャビアのアミューズや、香ばしいピスタチオクリームとよく合う鴨とフォアグラのテリーヌの前菜からご用意。その後、ミルクで桜エビを煮立てた香り豊かなミルクフォームを合わせ、雲丹の味わいがアクセントとなったオマール海老のフランが続きます。うろこを香ばしく炙った赤甘鯛のポワレは、フメド ポワソンとハーブが香るノイリー・プラットを煮詰め、生クリームでコクを加えたソースとともにお召し上がりいただけます。メインの国産牛テンダーロインは、低温で時間をかけてゆっくり火を入れて柔らかく仕上げ、バターで風味づけしたエシャロット、フォンドボーを煮詰めてつくる赤ワインソースを合わせます。ホテルで唯一となるキッチン付きの豪華な個室「シェフズ テーブル」で優雅なディナーをお楽しみください。



キッチン付き個室: シェフズ テーブル

メニュー / 料金(税込・サービス料15%別) :

20周年記念「セレブレイト 20」 200,000円 / 4名様

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月15日(木) ※要5日前予約

提供時間: ディナー 18:00 ~ 21:30

内 容: キッチン付き個室「シェフズ テーブル」を確約 / 「ドン ペリニヨン」、「ペリエ ジュエ ベルエポック」、「クリュッグ グランド・キュヴェ」よりボトルシャンパン1組につき1本 / 特別ディナーコース / ホテル館内写真館での記念撮影

<コース内容>

- オシェトラキャビア そば粉のプリンス サワークリーム
- 鴨とフォアグラのテリーヌピスタチオクリーム マイクロサラダ アールグレイのパウンドケーキ
- オマール海老のフラン 雲丹 ジャガイモのポタージュ 桜エビが香るミルクフォーム
- 赤甘鯛のポワレ うろこ仕立て ノイレープラットソース グリンピースとアスパラガスの軽い煮込み
- 低温調理した国産牛のテンダーロイン 赤ワインソース パースニップのピューレ 筍のロースト 葉ワサビ 春トリュフ
- チョコレートデクリネゾン バニラアイスクリーム グラン・マニエのジュレ
- コーヒー または 紅茶

店舗情報: オールデイダイニング「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

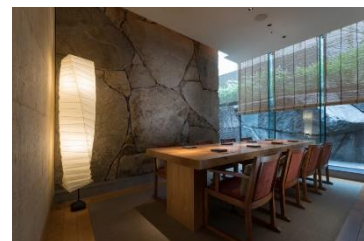
TEL: 03-4333-8781 (直通)



■ 旬房 (6階 日本料理)

国産伊勢海老などその日に仕入れられる選びぬかれた良質な食材をつかい、素材そのものの味が生きる、職人による日本料理を堪能する個室プラン

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」でご用意するのは、厳選した旬の食材をつかったお料理をお楽しみいただける会席料理。主菜には、伊勢海老や飛騨牛など、その日に仕入れられる上質な食材をつかった、お祝いの席にふさわしい豪華な料理をご提供いたします。飾り切りなどの趣向を凝らした職人による繊細な料理は、五感をつかっでご堪能いただけます。レストラン内に位置する個室2部屋のほか離れの料亭に3部屋と、計5部屋の個室を有する旬房で、寛ぎのひとときをお過ごしください。



個室 (一例): 「風」の間

メニュー / 料金 (税込・サービス料15%別):

20周年記念「セレブレイト 20」200,000円 / 4名様

提供期間: 2023年4月1日(土) ~ 6月30日(金) ※要5日前予約

提供時間: ディナー 18:00 ~ 21:00

内 容: 個室を確約(個室のタイプは空き状況により異なります) / 「ドンペリニヨン」、「パリエ ジュエ ベルエポック」、「クリュッグ グランド・キュヴェ」よりボトルシャンパン1組につき1本 / 特別ディナーコース / ホテル館内写真館での記念撮影



個室 (一例): 料亭のイメージ

<会席内容>

- 前菜
- お造り
- 野菜一品
- 主菜
- 御食事
- 水菓子



店舗情報：日本料理「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

TEL: 03-4333-8786(直通)



■ラグジュアリー アニバーサリープラン「セレクト 20」公式WEBサイト

<https://www.tokyo.grand.hyatt.co.jp/restaurants/recommended/20th-anniversary-celebrate20/>