

～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring ～

季節の変わり目による寒暖差の体調不良から目覚める“ヘルシー & ビューティ”

## 美活女子必見！贅沢に食べて体の中から健康で美しくなる新メニュー登場！

- ◆チャイナルーム：朝鮮人参やすっぽん、陳皮、干貝など10種入った薬膳黄金スープ  
美肌効果抜群！天然ツバメの巣、プラセンタエキス入りコラーゲンスープ  
肝機能に良いとされる15年以上かけて育った“干し鮑”がサイズと産地が選べる  
うど・わらび・つぼみ菜・うるい・こごみなど春にふさわしい“目覚めの”春山菜  
贅沢三昧の9品コース「春のチャイナルーム “鮑王の宴”」
- ◆宿泊プラン：都心を走るランナーを快適にサポート「六本木ラン&ステイ」

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：スティーブ ディワイヤ)は、新年度を健康で美しく迎えるため、ヘルシーで美容に効果的といわれる食材をつかったレストランメニューや、健康で美しくありたい人を応援する宿泊プランを2015年4月から展開いたします。

4月は生活環境の変化や季節の変わり目による寒暖差の影響で、体調を崩しやすい季節。

春の不調に負けないカラダづくりを心掛けるため、中国料理「チャイナルーム」では、朝鮮人参や陳皮など10種類の薬膳をつかったスープや、肝機能に良いとされている“干し鮑”をつかったスペシャルコースを期間限定でご提供いたします。特にチャイナルームが自信とこだわりを持ってご提供する“干し鮑”は「選べる」のが特徴。お好みや目的に合わせて5種類からサイズをお選びいただくことが可能です。希少で滅多に見ることができない最大級7頭(85.7g)の特大“干し鮑”もご用意いたします。産地にもこだわり、中国では一級品といわれる吉浜産をはじめ、大間産などがお選びいただけます。お選びいただいた干し鮑は、ご予約後、会食当日に最も美味しい状態になるように職人が時間をかけてじっくりと戻し、準備いたします。

その他、都心を走るランナーを応援する宿泊プランをご用意いたします。食べてカラダの中から健康で美しくなる新メニューをお楽しみください。



## ■チャイナルーム (6階 中国料理)

### ■チャイナルームが特別にご用意する「鮑」を堪能する、贅沢な薬膳コースメニュー

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、料理長がこだわりを持って厳選した高級“干し鮑”を主役に、美容や健康に効果的といわれる食材をふんだんにつけた贅沢なコースメニューを期間限定でご用意いたします。

こだわりの“干し鮑”は、5種類のサイズからお選びいただけるほか、産地も本場中国で一級品といわれる北陸・吉浜産をはじめ大間産などから選んでいただけます。

陽気が盛んになる春は、体内の新陳代謝も活発になり、心もカラダもバランスが崩れやすい季節といわれています。コースのはじめには、チャイナルーム特製の「朝鮮人参と天然すっぽんの薬膳黄金スープ」をご用意。空腹時に摂取することで体への薬膳の吸収を高め、胃を活性化させる働きがあるとされています。

“天然コラーゲン”や“プラセンタ”もコースメニューに贅沢に取り入れており、美容効果も期待できます。

提供期間：2015年4月6日(月)～6月24日(水)

提供時間：ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・春のチャイナルーム“鮑王の宴” 15,000円/1名様 ★新メニュー

<コース内容>

#### ① 朝鮮人参と天然すっぽんの薬膳黄金スープ

- 朝鮮人参(滋養強壮・美容健康)
- 陳皮:ちんぴ(食欲不振や痰・咳の改善に)
- 大棗:たいそう(体力・気力を補いリラックス効果)
- ヨクイニン:はとむぎ(美肌や滋養強壮に効果あり)
- ライチ(若さを保つ秘訣を隠しもった果実)
- 水魚:すっぽん(精力増強に不可欠な亜鉛を多く含む)
- 枸杞子:くこし(視力も守る老化防止の妙薬)
- 蓮子:ハスの実(肝機能・動悸)
- 淮山葵:ながいも(疲労回復・軽度中等度の糖尿病)
- 干貝:干し貝柱(タウリンにより眼精疲労・肝臓機能の強化)



#### ② 春に効果的な“目覚めの”食材を取り入れた“健美の前菜六種盛り合わせ

#### ③ 天然燕の巣のせプラセンタエキス入り鳥骨鶏のコラーゲンプリン仕立て 金華ハムの上湯コラーゲンスープ キャビア添え

#### ④ 春を巻いた春巻き うど・わらび・つぼみ菜・うるい・ごごみ 春山菜を巻いた北京ダック

#### ⑤ 国産ハタの香港スタイル葱生姜蒸しフィッシュソースで 春の国産中国野菜添え

#### ⑥ お口直しの生姜のシャーベット

#### ⑦ 干し鮑の宮廷ブラウンソース姿煮込み 燕の巣入りマッシュポテト または 国産活き鮑の葱生姜炒め 肝バターソース



#### ● “干し鮑”はお好みの大きさをお選びいただけます。

- 50頭(12g)：差額なし
- 40頭(15g)：1名様あたり追加料金 4,000円(税・サービス料別)
- 24頭(25g)：1名様あたり追加料金 8,000円(税・サービス料別)
- 20頭(30g)：1名様あたり追加料金 19,000円(税・サービス料別)

#### ● 6名様以上予約限定のスペシャル特典！

7頭(85.7g)：1名様あたり追加料金 8,000円(税・サービス料別)で、通常価格 120,000円(税・サービス料別)の7頭(85.7g)“干し鮑”を皆様でシェアしてお楽しみいただけます。

7頭(85.7g)“干し鮑”はなくなり次第終了をさせていただきます。

#### ⑧ 国産牛のチャイニーズビーフシチュー

#### ⑨ イチゴとバニラのアイス カメ出し紹興酒と黒トリュフの濃厚キャラメルソース

#### ⑩ 国産 烏龍茶



※コース料理は2名様より承ります。

店舗情報：「チャイナルーム」03-4333-8785(直通)

〒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

◆自分好みのサイズでセレクト可能！15年以上かけて育った希少な最大級国産“干し鮑”をご用意  
中国料理に欠かせない“干し鮑”は、日本の鮑が最も重宝されており、特に北陸地方では、その生産に適した環境や恵まれた気候などから、上質な“干し鮑”が生産され、海のダイヤモンドとも呼ばれています。

“干し鮑”はサイズが大きくなるにつれ希少価値が上がり、価格も高騰します。大きさや肉厚の違いは、食感や口に入れた時のインパクトに大きな違いをもたらします。最大級の7頭(85.7g)まで成長するには15年以上もの歳月を費やします。今回のコース料理では、お客様のお好みに合わせて“干し鮑”のサイズを5種類からお選びいただくことが可能です。手に入れることが難しい**最大級7頭(85.7g)**の干し鮑は、特別な記念日にもふさわしい一品です。

「チャイナルーム」の中里料理長が自信を持ってお届けする希少な“干し鮑”をこの機会にぜひお楽しみください。



### ■宿泊プラン「六本木 ラン&ステイ」

#### ■陽気な気候と豊富な緑の中でジョギングを楽しみ、都心のランナーを快適にサポート

運動がしたくなるようなさわやかな日差しとそよ風が気持ちよいに季節に、都心のランナーを快適にサポートする宿泊プランをご用意いたします。ランニングマップとタオル、朝食には低脂肪・低カロリーで運動効率を最大限に引き上げるヘルシーブレックファストをご用意。さらに「NAGOMI スパ アンド フィットネス」のプールやジャクジー、ジムに加え、パーソナルワークアウトが20%OFFになる他、サウナやバスルーム、リラクゼーションルームなどの施設も利用いただけます。またレイトチェックアウトなので、朝時間を存分にご満喫いただけます。

期 間： 2015年4月1日(水)～6月30日(火)

料金： (税金・サービス料込、宿泊税別)

グランド ルーム(42㎡) 1名1室利用 43,470円～84,456円/2名1室利用 52,164円～93,150円

- プラン内容：
- ・グランド ルーム(42㎡)でのご宿泊
  - ・ヘルシーブレックファスト(特製スムージー付)
  - ・NAGOMI スパ アンド フィットネスのご利用
  - ・NAGOMI タオル(1人1枚)
  - ・NAGOMI パーソナルワークアウト 20%OFF
  - ・ランニングマップ(1人1枚)
  - ・レイトチェックアウト 14時まで



(左)NAGOMI スパ アンド フィットネス (右)特製スムージー

宿泊予約 お問い合わせ先： 0120-088-188

※当プランでご利用いただける部屋数には限りがございますので、お早めにご予約ください。

※ヘルシーブレックファスト(特製スムージー付)は、ルームサービスにてご提供いたします。

※NAGOMI スパ アンド フィットネスのご利用では、サウナやバスルーム、リラクゼーションルームもご利用いただけます。

※当プランのご予約は、ご宿泊日1日前まで承ります。

※当プランにつきましては、右記のとおりキャンセル料を申し受けます。宿泊1日前～当日のキャンセルとご連絡なしの宿泊の場合…ご宿泊料金の100%

※宿泊プランは他のプロモーションとの併用はできません。