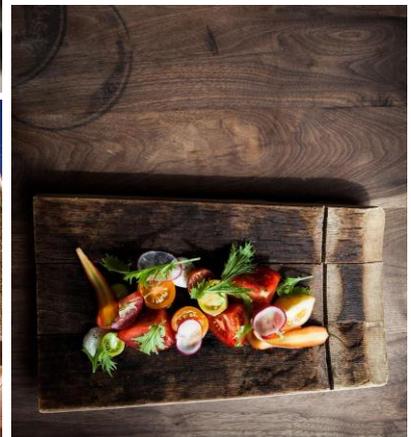


～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring ～

「オーク ドア」にてテキサス州ヒューストンのフードシーンを再現
様々な国の食文化が融合した「クレオール料理」が堪能できる10日間
多数の受賞歴を持つ、アメリカで話題のシェフ クリス シェファード氏が初来日

都会の喧騒にそびえた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 デイワイヤ)は、アメリカン航空の協力により、多数の輝かしい受賞歴を持つ、今、米国で話題の新進気鋭シェフ クリス シェファード氏をゲストシェフとして迎え、様々な国の食文化が融合した「クレオール料理」が堪能できるプロモーションを2015年4月9日(木)～18日(土)の期間、ステーキハウス「オーク ドア」で展開いたします。

クリス シェファード氏が米国以外でのプロモーションをおこなうのは初めての試みで、普段、日本では味わうことのできないユニークなシグネチャーディッシュをクラフトビールやワインとともにお楽しみください。



■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

■輝かしい受賞歴を誇る新進気鋭シェフによる、アメリカで話題の「クレオール料理」を堪能！

新鮮な素材をウッドバーニングオープンでダイナミックに調理するステーキハウス「オーク ドア」。アメリカン航空の協力により実現する「クレオール料理」が堪能できる本プロモーションでは、クリス シェファード氏が手掛けるユニークな本場の料理を多数ご用意しております。

クリス シェファード氏は、2012 年にエスクワイヤ“ベストニューレストラン”、2013 年にフード&ワイン“ベストニューシェフ”、2014 年にジュームスピアード賞“ベストシェフサウスウエスト”など、多数の輝かしい受賞歴を誇る、アメリカで話題の新進気鋭のシェフです。2012 年にはアメリカテキサス州ヒューストンに自身がオーナーシェフを務めるお店「アンダーベリー (Underbelly)」をオープンし、テキサス州ヒューストンの地元食材にこだわり、様々な国の食文化が融合した「クレオール料理」を独自のスタイルでアレンジした料理の数々を提供しています。ランチコースやディナーコースなど「オーク ドア」料理長 アダム ノフシンガーとコラボレーションしたメニューをご用意、またクリス氏との交流をお楽しみいただける特別イベントも開催いたします。ぜひこの機会にクリス シェファード氏と「オーク ドア」料理長 アダム ノフシンガーとの、お皿を舞台にした共演をお楽しみください。



(左)クリス シェファード氏



提供期間： 2015 年 4 月 9 日(木) ～ 4 月 18 日(土)
提供時間： ランチ 11:30 ～ 14:30(土日祝 ～15:00)
 ディナー 18:00 ～ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

テキサス クレオール～シェフ クリス シェファードによる
ヒューストンのフードストーリー～ ★新メニュー

-ランチコース(3品) 5,000 円
-ディナーコース(4品) 12,000 円
-ディナーコース(5品) 15,000 円

-ディナーイベント 18,000 円
4/11(土)19:00 ～

シェフクリスが得意とするテキサスクレオール料理の 5 品コースディナーを、ナパバレーでも歴史あるイングルヌックのワインと共にお楽しみください。

協 力： アメリカン航空 

店舗情報： 「オーク ドア」 03-4333-8784(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