

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

暑い夏に食欲を刺激するスパイシーフードで夏バテ予防を！

一流ホテルシェフ同士の味の共演！ホテルの味を300円から気軽に堪能
“半熟卵1個”や“エスカルゴ”入りなど、プレミアムカレーパン新作4種登場
お客様の目の前で仕上げる新スタイル！ 鉄板焼レストランの「黒毛和牛クッパ」新登場

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 ディワイヤ)は、夏季限定のスパイシーフードを2015年7月1日(水)より展開いたします。

「フィオレンティーナ ペストリー ブティック」では、毎年好評いただいている、ベーカリー料理長を務める本田修一とグランド ハイアット 東京の各レストランがコラボレーションして作り上げた、カレーパンをご用意。和牛を贅沢につかった新作や、フランスの代表的な食材“エスカルゴ”をつかった新作など、計4種が新登場いたします。

鉄板焼「けやき坂」では、お客様の目の前で仕上げる鉄板焼スタイルの「黒毛和牛のクッパ」をご用意いたします。スパイスが効いたオリジナルスープは、癖になる美味さです。
 グランド ハイアット 東京がお届けする、暑い夏に食欲を刺激するスパイシーフードをご堪能ください。



フィオレンティーナ ペストリーブティック
 各レストランとコラボレーションした
 「カレーパン コレクション」



けやき坂「黒毛和牛のクッパ」

■ フィオレンティーナ ペストリー ブティック (1階 ペストリー ブティック)

■ 毎年大好評！各レストランとコラボレーションしたラグジュアリーな「カレーパン コレクション」

世界の洋菓子大会での優勝、受賞歴を持つパティシエたちを輩出してきたペストリーチームによるワールドクラスのスイーツ、焼きたてのパンなどを取り揃えた「フィオレンティーナ ペストリー ブティック」では、ベーカリー料理長を務める本田修一とグランド ハイアット 東京の各レストランがコラボレーションして作り上げたカレーパンの新作を4種をご用意いたします。グランド ハイアット 東京を代表する一流シェフ同士の味の共演をお楽しみください。

販売期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月) ※1カ月に2種類ずつ販売
 営業時間：9:00～22:00

商品名 / 価格(税別):

カレーパン コレクション(全4種類)

・フィオレンティーナのビーフカレーパン 300円 ★新作

販売期間: 7月

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」とのコラボレーションカレーパン。

オリジナルビーフカレーをピザ生地に包み揚げました。



ビーフカレーパン

・フレンチ キッチンのエスカルゴカレーパン 380円 ★新作

販売期間: 7月

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」とのコラボレーションカレーパン。

フランス料理の代表的な食材“エスカルゴ”が入ったユニークなメニューです。パンの形状も巻き型に仕上げ、エスカルゴをイメージしています。



エスカルゴカレーパン

・けやき坂の和牛カレーパン 380円 ★新作

販売期間: 8月

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」とのコラボレーションカレーパン。

和牛をつかった「けやき坂」シェフによるオリジナルカレーをソフトロールの生地に包み焼き上げた贅沢なメニューです。



和牛カレーパン

・半熟卵のスパイシーカレーパン 300円 ★新作

販売期間: 8月

「フィオレンティーナ ペストリーブティック」オリジナルの夏季限定カレーパン。半熟卵とスパイシーカレーをミルクロールの生地で包み揚げた、食べ応えがあり、見た目のインパクトも抜群のメニューです。



半熟卵のスパイシーカレーパン

※商品の配送は承っておりません。

※食材の入荷によっては発売日が前後する可能性があります。

◆カレーのスパイスで夏バテ予防！

カレーには、夏バテの予防が期待できるスパイスがバランスよく調合されています。

カレーの色づけにつかわれる“ターメリック(ウコン)”には、肝臓機能の強化や抗酸化作用、カレーの香りづけにつかわれる“クミン”には、消化促進の効果があります。その他にも、“シナモン”や“コリアンダー”、“ナツメグ”などスパイスには、発汗作用、疲労回復の効果があります。

店舗情報: 「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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 1F ロビーフロア

■ けやき坂(4階 鉄板焼)

■「サーロイン」と「ヒレ」の2種類の部位をつかった鉄板焼スタイルのプレミアムクッパ

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」では、2015年7月1日(水)より、「黒毛和牛のクッパ」の提供を開始いたします。

新メニュー「黒毛和牛のクッパ」は、適度なサシの入った鉄板焼に適した A4 ランクの黒毛和牛をつかった鉄板焼スタイルのプレミアムクッパです。

鶏と和牛テールを2時間以上煮込んだスープに“唐辛子”や“香辛料”を加え、さらに“黒毛和牛のサーロイン”(50g)、“椎茸”や“マコモダケ”を加え、「けやき坂」オリジナルスープをつくります。

最後に、“黒毛和牛のヒレ”(50g)と季節の野菜をお客様の目の前で鉄板で焼いて仕上げます。

オリジナルスープで煮込むことにより、トロツとした食感の“サーロイン”と、鉄板で軽く焼いて香ばしさがプラスされた“ヒレ”の味のコントラストをお楽しみください。

セットのご飯は大分県産“ひのひかり”をご用意いたします。



「黒毛和牛のクッパ」

提供期間：2015年7月1日(水)～8月31日(月)

提供時間：ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

ディナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・「黒毛和牛のクッパ」2,200円 ★新メニュー

◆食べてカラダの中からクールダウン！

辛いものを食べると血流がよくなり、体温が上昇、発汗が促されます。汗は体内にたまった熱を皮膚から逃してくれるため、一時的に体内温度が下がり、涼しく感じます。「黒毛和牛のクッパ」につかわれている“唐辛子”には発汗作用があり、食欲増進も期待できます。

店舗情報：「けやき坂」03-4333-8782(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 4階(6階経由)

※食材や産地、内容は変更する場合がございますので、ご掲載いただく際は事前にお問い合わせください。