

～ グランド ハイアット 東京 2015 Autumn ～

約 1.6 kg の特大メガサイズの高級牛肉に丸ごと 1 個のフォアグラ！  
トランスフォームする一人鍋や 2 種類のトリュフをつかった贅沢白黒ピッツァなど  
**高級食材を大胆にアレンジ！**  
**豊穡の秋を楽しむインパクトメニュー**

- ◆オーク ドア : 約 1.6kg の超ダイナミックな国産牛トマホークチョップロッシーニとボトルワイン
- ◆チャイナルーム : 中国で王道のスタイル！食材に合わせてトランスフォームする新感覚の「一人鍋」
- ◆フィオレンティーナ : 白と秋トリュフのハーフ&ハーフ 芳醇な香りを堪能する高級白黒ピッツァ
- ◆六緑 : 秋の味覚をダイナミックに！松茸たっぷりの土瓶蒸しや「あふれ軍艦」など溢れ盛り寿司会席

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 デイワイヤ)は、約 1.6kg の特大サイズの最高級牛肉とフォアグラや、専用鍋でカスタマイズしながら様々に変化する味を楽しめる一人鍋、トリュフや松茸などの秋の高級食材を溢れんばかりに贅沢につかったメニューなど、ダイナミックでインパクト満載の秋限定メニューを展開いたします。



トマホークチョップ ロッシーニとペアリングワイン



一人鍋



イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ



松茸をふんだんにつかった「土瓶蒸し」や「あふれ軍艦」も楽しめる寿司会席

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ 1.6kg の高級国産牛とフォアグラを丸ごと1個！ メガサイズの超インパクトメニュー

新鮮な素材をウッドバーニングオーブ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」では、フォアグラやトリュフをたっぷりつけた巨大な国産牛のトマホークリブアイに、アメリカ産ワインのボトルをセットしてご用意いたします。



トマホークチョップ ロッシーニと  
ペアリングワイン

提供期間： 2015年11月1日(日)～12月31日(木)

※クリスマスホリデーと年末年始は除きます。

提供時間： 11:30～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・Delux Chop(トマホークチョップ ロッシーニとペアリングボトルワインのセット) 99,000円 ★新メニュー

「トマホーク」は、正味約1.6kgの骨付き国産牛リブアイステーキです。ウッドバーニングオーブンで一気に焼き上げ、外はカリッと中はやわらかくジューシーな味わいが特長です。この巨大トマホークリブアイに、丸ごと1個のフォアグラソテーを大胆にのせた「ロッシーニスタイル」でご用意いたします。さらに黒トリュフをちらし、マデライソースにもトリュフをたっぷりつけた贅沢なメニューです。シェフ厳選のアメリカ産ワイン(ボトル)とともにお楽しみください。

・Delux Chop(トマホークチョップ ロッシーニのみ) 70,000円 ★新メニュー

※3日前までのご予約にて承ります。

店舗情報： ステーキハウス「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 6F

#### ◆注目ポイント

約1.6kgのダイナミックな国産牛に、高級フォアグラソテーが丸ごと1個、さらに黒トリュフをのせた超贅沢なメニューです。食欲の秋にぴったりのボリュームなサイズは、複数人でシェアしながら楽しくいただくのがオススメです。プレミアムな食材による豪華さはもちろん、思わず写真に残したくなるような超インパクトメニューです。

## ■ チャイナルーム(6階 中国料理)

### ■ 皆で食べる鍋も自分好みに味付けてトランスフォーム！ 中国では王道の新感覚「一人鍋」

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、皆でテーブルを囲みながらも、スープを自分好みにカスタマイズでき、さらに食材に合わせて変化(トランスフォーム)させることのできる、一人鍋(自分専用鍋)をつかった新感覚の鍋メニューをご用意いたします。ビジネスでもご利用いただきやすい、本場中国では王道のスタイルの鍋です。



一人鍋

提供期間： 2015年9月3日(木)～11月26日(木)

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)：

・一人鍋 8,800円 ★新メニュー

大皿にダイナミックに盛り付けられた白菜、ニラ、旬のキノコなどの野菜や、白身魚、海老、蟹、ホタテなどの新鮮な魚介類、豚肉、牛肉、クロレラ麺などの豊富な具材を、自分専用の鍋でじっくり楽しんでいただきます。

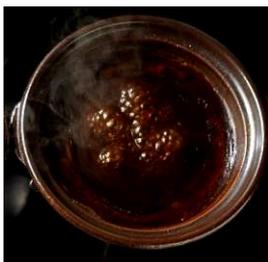
スープは、コラーゲンたっぷりの“塩麴”、まるやかでクリーミーな“豆乳”、辛みがあり体が温まる“火鍋”の3種類で、ご自身の好きなタイミングで味や具材を変化させられる新スタイルの一人鍋です。



塩麴スープ



豆乳スープ



火鍋スープ



刻みネギ、ごまだれ、XO 醬

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

◆注目ポイント

オススメの召し上がり方は、最初の“塩麴”スープで、白菜やニラなどの野菜や白身魚、豚肉などシンプルで相性の良い白い食材を召し上がったあと、“豆乳”スープを入れ、海老や蟹の甲殻類でコクと旨みを味わっていただきます。さらに、特製“火鍋”スープを入れ、牛肉や旬のキノコをお楽しみいただいたあと、締めはクロレラ麺で。また、味の変化が楽しめるごまだれ、XO 醬、刻みネギもお好みでチョイスしていただけます。家族や仲間と一緒に食事を楽しみながらも、それぞれ自分好みの楽しみ方ができ、さらに食材や好みに合わせてスープの味を変化させることができる、今までにない新感覚の「一人鍋」です。

■フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■高級食材白とオータム2種類のトリュフを惜しみなくつけた贅沢白黒ピッツァ

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」では、高級食材の白トリュフとオータムトリュフをふんだんにつけた「イタリア産フレッシュトリュフたっぷりのピッツァ」をご用意いたします。

提供期間： 2015年10月1日(木)～10月31日(土)  
提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ 20,000円～(時価) ★新メニュー  
チーズベースのピザ生地にトリュフオイルと、白トリュフ、オータムトリュフを半面ずつ贅沢にトッピングしたピッツァです。



イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ

・イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ(クワトロ) 8,000円～(時価) ★新メニュー  
トリュフ、オータムトリュフに加え、ポルチーニ、ジロール茸の4種類のフレッシュな食材をトッピングしたクワトロピッツァ。

※5日前までのご予約をお願いいたします。

店舗情報： 「フィオレンティーナ」 03-4333-8780(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 1階 ロビーフロア

◆注目ポイント

大胆に盛り付けられたトリュフから、芳醇かつ濃厚な香りをお楽しみいただけます。白トリュフは限られた地域でしか取れないうえに、生産量も非常に少ないことで有名な超高級食材で、シンプルな食材ながらも、贅沢な気分を堪能できます。さらに、エクストラでトリュフを目の前でシェーブすることも可能です(別途料金)。

## ■ 六緑(6階 江戸前寿司)

### ■松茸をふんだんにつかった土瓶蒸しと、こぼれるほどネタをのせた江戸前寿司が楽しめる会席

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、秋に旬を迎えるネタを各地より取り寄せた寿司会席をご用意しました。秋の味覚の王様“松茸”を「土瓶蒸し」にし、さらに秋に旬を迎え旨みたっぷりのネタをこぼれるほどのせた「寿司(あふれ軍艦付)」など、味覚の秋、食欲の秋にふさわしいボリュームたっぷりの贅沢コースメニューをお楽しみいただけます。

提供期間： 2015年9月14日(月)～10月31日(土)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・寿司会席 ろくろく 20,000円

- 先付、お造り、松茸土瓶蒸し、招福八寸、煮物、寿司(あふれ軍艦付)、赤出汁、水菓子

店舗情報： 「六緑」03-4333-8788(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



#### ◆注目ポイント

秋の味覚を贅沢にそろえた「寿司会席 ろくろく」にあわせる日本酒としてお勧めするのは「ひやおろし」です。穏やかで落ち着いた香りと、濃厚な味わいが特徴で、まさに円熟の味わい。旨み豊かな秋の味覚と相性抜群のおいしさです。

※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。