

～ グランド ハイアット 東京 2015 Autumn ～

美食の秋到来！ 芳醇な香り広がる秋の味覚「三大キノコ」を楽しむ

**「フレッシュポルチーニ」「トリュフ」「松茸」世界のプレミアム食材が勢揃い**  
**白とオータムトリュフの贅沢な白黒プレミアムピッツァ2万円や松茸食べ放題6万円も登場！**

- ◆フィオレンティーナ：白トリュフとオータムトリュフのハーフ&ハーフ！芳醇な香りを堪能する高級白黒ピッツァ  
トリュフやポルチーニなど4種類のキノコを盛り合わせたクアトロピッツァ
- ◆けやき坂：キノコの豊かな香りが楽しめる鉄板焼で仕上げるフィルム包焼“パピョット”  
目の前で炊きあげる、出来立ての風味豊かな松茸の釜炊きご飯
- ◆旬房：秋の味覚の王様「松茸」を心ゆくまで堪能！ 松茸会席&松茸食べ放題会席

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)では、この時期にしか味わえない旬の食材キノコを豊富につかった、秋の味覚限定メニューを展開いたします。

食材には、イタリアの松茸ともいわれる“ポルチーニ”、森の王様“トリュフ”、日本の秋の味覚の王様“松茸”と世界を代表する三大キノコのほか、ジャンボエリンギ、雪割茸、ポットベラ(ジャンボブラウンマッシュルーム)、ジャンボホワイトマッシュルーム、あわび茸、生キクラゲ、たもぎ茸、ヤマブシタケなど、普段食卓にのぼらない様々な旬の国産キノコをお楽しみいただけるメニューをご用意いたします。お料理からのぼり立つ豊かな香りと、滋味あふれる秋の味覚を存分にご堪能ください。



イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ



香りを楽しむキノコのパピョット



上:松茸 下:国産キノコ(イメージ)

## ■けやき坂（4階 鉄板焼）

### ■様々な種類の国産キノコの食感と風味を堪能！

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、旬の国産キノコを多数取り揃えました。

シイタケ、マイタケ、ジャンボエリンギ、雪割茸、ポットベラ、ジャンボホワイトマッシュルーム、あわび茸、生キクラゲ、たもぎ茸、ヤマブシタケなど、普段食卓では見ることの少ない珍しい種類のキノコから、その日厳選された旬のキノコを常時 8 種類ご用意し、けやき坂ならではの調理方法でご提供いたします。

提供期間： 2015年10月1日(木)～11月30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)：

#### ・香りを楽しむキノコのパピヨット 2,500円 ★新メニュー

シェフが厳選した様々な国産キノコを特製フィルムに包み、蒸し焼きにしてご提供。トリュフとシェリーヴィネガーをつかったオリジナルソースは酸味がきいて、あっさりと召し上がれます。

#### ・目の前で炊く松茸ご飯 時価

風味豊かな松茸の釜炊きご飯を目の前で仕上げます。

#### ・お好みの焼き野菜3種 2,500円～

ディスプレイされた旬の国産キノコをはじめ、色とりどりの野菜の中からお選びいただいた食材をソテーにてご提供。素材そのものが持つ風味をお楽しみいただけます。

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

#### ◆注目ポイント

おなじみのキノコはもちろん、普段食卓にのぼらないようなめずらしい国産キノコを豊富に取り揃え、ディスプレイいたします。「香りを楽しむキノコのパピヨット」は、シェフが厳選した数種類のキノコをフィルムに包み、鉄板で蒸し焼きにします。その際、フィルムが徐々に膨らんでいく様子を目の前で楽しみいただけます。また、フィルムを開いた瞬間に広がる豊かな香りと、それぞれのキノコの食感もぜひお試しください！



国産キノコのソテー



香りを楽しむキノコのパピヨット



目の前で炊く松茸ご飯

## ■フィオレンティーナ（1階 イタリアン カフェ）

### ■2種類のトリュフを惜しみなくつけた超贅沢白黒ピッツァ

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ス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ピッツァ」をご用意いたします。

ここでしか味わうことのできない超贅沢ピッツァには、相性のよいピエモンテ産の濃厚な赤ワインを合わせて、旬のイタリア産トリュフの豊かな風味を存分にお楽しみください。



イタリア産フレッシュトリュフたっぷりピッツァ



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(クワトロ)

・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

白トリュフ、オータムトリュフに加え、ポルチャーニ、ジロール茸の4種類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。

◆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)

■この時期しか手に入らないフレッシュな“ポルチャーニ”を贅沢につかった限定メニュー

イタリアの秋を代表する高級キノコ、イタリア産“フレッシュポルチャーニ”をつかったフェットチーネやリゾットをご用意。また、メインディッシュの付け合わせや、オンメニューの Pasta などにトッピングとしても追加いただけます。イタリアの松茸ともいわれる“ポルチャーニ”のフレッシュならではの味と香りをお楽しみください。

提供期間： 2015年10月1日(木)～11月30日(月)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・イタリア産フレッシュポルチャーニのフェットチーネ 2,800円

この時期にしか手に入らないイタリア産のフレッシュポルチャーニをふんだんにつかったうまみたっぷりのソースを、自家製のフェットチーネに合わせました。冷凍では味わうことのできない深い味わいと豊かな香りをお楽しみいただける贅沢な Pasta です。



イタリア産フレッシュポルチャーニのフェットチーネ

・イタリア産フレッシュポルチャーニリゾット 3,000円

イタリア産フレッシュポルチャーニならではの味と香りを贅沢に味わえるリゾットです。

・フレッシュポルチャーニトッピング追加 1,500円～ ★新メニュー

メインディッシュの付け合わせや、オンメニューの Pasta などにトッピングとして追加いただけます。

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

## ■ 旬房 (6階 日本料理)

### ■松茸づくしのフルコース「松茸会席」&「松茸食べ放題会席」

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」では、秋の味覚の王様“松茸”をふんだんに使った、松茸づくしのフルコース「松茸会席」と「松茸食べ放題会席」をご用意いたします。洗練された空間で日本ならではの秋の楽しみ方をご堪能ください。



提供期間： 2015年9月1日(火)～10月31日(土)

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)：

#### ・松茸会席 25,000円

松茸のおひたし、土瓶蒸し、鯛と松茸の昆布締め、焼き松茸、松茸ご飯など、香り豊かな松茸を日本料理ならではの繊細な技術で仕上げた会席をご用意します。

#### ・松茸食べ放題会席 60,000円(完全予約制)

前菜、土瓶蒸し、松茸フライが付き、松茸の香りを一番堪能できる松茸の炭火焼きを制限時間を気にすることなく、思う存分お楽しみいただける夢のプランです。その他、飛騨牛などの和牛と旬の魚の両方が味わえる焼物や、毛ガニなどの高級食材など、この季節、ここでしか味わえない充実したコースです。

※「松茸食べ放題会席」は2日前までのご予約をお願いいたします。

店舗情報： 「旬房」 03-4333-8786(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

キノコは免疫力アップや肌荒れ防止に役立つビタミン B 群、食物繊維などを豊富に含んでいます。身体に良い働きをする菌を食事から積極的に取り入れることで腸内環境が整うため、『菌活』食材としても注目されています。この秋は、プレミアムな素材を味わうとともに、『菌活』効果も期待できるキノコづくしのメニューを、ぜひご堪能ください。