

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

テンダーロインステーキをパイ生地で包んだ約 20cm のダイナミックな恵方巻や
 窯で焼いた北京ダックとフォアグラを巻いたボリューム満点“北京ダック風”恵方巻など
外資系ホテルのユニークな和・洋・中 3 種の恵方巻が登場！

- ◆オーク ドア : ラッキーセブン!テンダーロインステーキなど7種の食材をパイ生地で包んだ約 20cm の恵方巻
- ◆チャイナルーム : 自家製醬でいただく窯焼き北京ダックやフォアグラを巻いたボリューム満点“北京ダック風”恵方巻
- ◆六緑 : 限定 100 本!旬の特選素材を薄焼き卵で巻いた、寿司職人の技が光る恵方巻
 1/28(木)六緑料理長 古家 誠人が直々に教える「恵方巻 お料理教室」開催

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、2月3日(水)の節分に向け、和食・洋食・中国料理のバラエティに富んだスタイルの恵方巻を各レストランで展開いたします。



オーク ドア 恵方ウェリントン



チャイナルーム式 恵方巻



六緑オリジナル恵方巻



六緑 古家料理長の恵方巻料理教室

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■ラッキーセブン！ テンダーロインなど“7”種の食材をパイ生地で包んだ約 20cm の恵方巻

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、オーストラリア産テンダーロインステーキや、ハウレンソウ、トマト、ニンジン、マッシュルーム、エリンギなどの食材を、イベリコ豚の生ハムで巻き、パイ生地で包んだ約 20cm の恵方巻をご用意。オーク ドアスタイルの恵方巻です。



オーク ドア 恵方ウェリントン

提供期間： 2016年1月27日(水)～2月3日(水)
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)：

・オーク ドア 恵方ウェリントン 8,000円 ★新メニュー

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

◆注目ポイント

縁起が良いラッキー7に合わせて7種の具材をパイ生地で包みました。(オーストラリア産テンダーロイン、イベリコ豚の生ハム、ハウレンソウ、トマト、ニンジン、マッシュルーム、エリンギ)
長さ約 20cm とボリュームたっぷりの変わりダネ洋風恵方巻をお楽しみください。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■窯焼き北京ダックやフォアグラなど中国で縁起の良い“8”種類の食材を包んだパワフルな“北京ダック風”恵方巻

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、店内の窯で焼き上げる北京ダックに、フランス産フレッシュフォアグラ、フルーツトマト、アボカド、サニーレタス、きゅうり、玉ねぎ、リンゴの8種類の食材を包んだ個性的な恵方巻をご用意いたします。



チャイナルーム式 恵方巻

提供期間： 2016年1月27日(水)～2月3日(水)
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)：

・チャイナルーム式 恵方巻 3,200円 ★新メニュー

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

食材は中国で縁起の良い数字といわれる「8」にちなみ、8種類使用。北京ダックやフランス産フォアグラのほかに、アボカドなどの野菜とフルーツを加えたボリューム満点の“北京ダック風”恵方巻です。“てんめん醬”に、辛みのある自家製“豆板醬”やとっても辛い自家製“朝州辣椒醬(ちゅうじゃおらっちゅうじゃん)”など3種のソースでお楽しみいただけます。

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■旬の食材と職人の技を形にした恵方巻を100本限定販売

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、例年ご好評いただき、即予約完売となる恵方巻を節分当日の2016年2月3日(水)に100本限定で販売いたします。松葉ガニ、穴子、数の子、菜の花、筍、玉子焼、しいたけなど、旬の特選食材を太巻きが崩れにくいよう薄焼き卵で巻いた、寿司職人の熟練技が光る六緑特製の「恵方巻」です。

ご予約は2016年1月5日(火)11:00より、お電話またはWEBサイトにて受付を開始いたします。



六緑オリジナル恵方巻

お渡し日時：2016年2月3日(水) 11:30～14:30、18:00～21:30

販売本数：限定100本

(※要予約 なくなり次第終了とさせていただきます。)

ご予約：要予約 店舗へのお電話または、WEBサイトにて受付

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/roku-roku-restaurant/news/eho-maki.html>

商品名 / 価格(税別)：

・六緑オリジナル恵方巻 1本 2,000円

■一流職人の味を自宅で再現

「六緑」料理長 古家 誠人による「恵方巻 お料理教室」を開催いたします。お作りいただいた恵方巻はお1人様1本ずつお持ち帰りいただけますので、2016年は寿司屋の本格恵方巻で節分の行事をお楽しみください。

実施日時：2016年1月28日(木) 16:00～18:00

受付 15:45

料理教室 16:00～17:00

お食事 17:00～18:00

募集人数：14名(最小催行人数:6名)

ご予約：要予約

2015年12月1日(火)11:00より店舗へのお電話またはWEBサイトにて受付

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/roku-roku-restaurant/news/eho-maki-cooking-class.html>



古家料理長の恵方巻料理教室

料金(税・サービス料別)：

・「六緑」古家料理長の恵方巻料理教室 8,000円 / 1名様

※料理教室、お食事、ドリンク1杯付

※定員がございますので、お早めのご予約をお勧めいたします。

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

※食材や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。