

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

**シャリシャリのかき氷コラーゲン麺が登場**

50個分のミニトマトをつかったかき氷コラーゲン麺や、白胡麻と豆乳の冷やし坦々麺

**暑い夏にひんやり冷たい新作 & 人気の冷麺メニュー**

- ◆チャイナルーム：かき氷と麺のコラボレーション！北海道産有機ミニトマト約50個分のヘルシーかき氷麺  
ビタミンたっぷりの白胡麻と豆乳ですっきり仕上げた冷やしピリ辛坦々麺  
昭和の味をホテルで！ハムや錦糸卵など王道の具材で昔ながらの冷やし中華
- ◆フィオレンティーナ：北海道産雲丹やとうもろこしなど夏の素材の月替わりカッペリーニ
- ◆旬房：野菜たっぷり！夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺

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 ディウイヤ)は、夏季限定で夏の暑さを吹き飛ばす、冷たい麺メニューをご用意いたします。涼やかな見た目と、旬の食材を活かしたヘルシーな味わいをぜひご堪能ください。



チャイナルーム 「豆乳とゴマの香り豊かな冷やし坦々麺」



トマトかき氷冷麺 海鮮入りサラダ添え ～海洋性コラーゲン麺～



フィオレンティーナ「北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え」



旬房 「サラダ冷麺」

※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。

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

### ■かき氷と冷麺のコラボレーション！ 北海道産有機ミニトマト約 50 個分のヘルシーなトマトスープ冷麺

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」。今年の夏は、スープをかき氷状にしてトッピングしたキンキンに冷たい「**トマトかき氷冷麺 海鮮サラダ入りサラダ添え ～海洋性コラーゲン麺**」を期間限定でご用意いたします。

糖度が高い北海道産有機ミニトマト約 50 個分を凝縮した濃厚なスープにエビやホタテのシーフードを合わせた人気メニューのトマトスープ冷麺に、さらにスープをかき氷状にしてトッピングした**トマトかき氷冷麺**です。麺は、マグロやカツオから抽出したコラーゲンを練りこんだ**海洋性コラーゲン麺**をつかい、トマトに含まれるたっぷりのリコピンと相まって、夏の美肌効果も期待できる一品です。



トマトかき氷冷麺 海鮮入りサラダ添え  
～海洋性コラーゲン麺～

提供期間：～ 2016年9月30日(金)

提供時間：11:30～14:30(土・日・祝～15:00) / 18:00～21:30

メニュー/ 料金(税・サービス別)：

・**トマトかき氷冷麺 海鮮入りサラダ添え ～海洋性コラーゲン麺～ 2,300円**

・**トマトスープ冷麺 海鮮入りサラダ添え ～海洋性コラーゲン麺～ 2,300円(通年メニュー)**

#### ◆ヘルシーポイント

トマトのリコピンには活性酵素を中和する高酸化作用があります。また、マグロやカツオのコラーゲンを練りこんだ**海洋性コラーゲン麺**は、低カロリーながら新陳代謝の効果が期待できます。

### ■白胡麻と豆乳のすっきり冷たいスープのチャイナルーム特製冷やし担々麺

白胡麻を贅沢につかったクリーミーでコクのあるスープを、すっきりとした口当たり仕上げた冷やし担々麺をご用意。豆乳をつかいまるやかさが加わった辛みが特徴のスープに太麺を合わせ、豆板醤や甜麺醤、さらに辣油や山椒油で味付けした牛豚の合挽き肉を載せました。キンキンに冷やした胡麻の香り豊かなピリ辛スープが夏にふさわしい一品。



豆乳とゴマの香り豊かな冷やし担々麺

提供期間：～ 2016年9月30日(金)

提供時間：11:30～14:30(土・日・祝～15:00) / 18:00～21:30

メニュー/ 料金(税・サービス別)：

・**豆乳とゴマの香り豊かな冷やし担々麺 1,800円**

#### ◆ヘルシーポイント

胡麻は脂肪の分解を助ける働きを持つセサミンなどを豊富に含んでいます。またビタミン、カリウム、マグネシウムなど様々な栄養素を含む豆乳は脂肪を燃焼させる効果や、美肌効果があると言われています。ピリ辛の担々麺は発汗作用もあるため、美容に気をつかう女性にオススメです。

### ■きゅうりや紅ショウガ、ナルトなどの具材をトッピングした昭和情緒溢れる昔ながらの冷やし中華

昭和の時代にタイムスリップしたかのような昔ながらの冷やし中華をご用意。マスタードがポイントの醤油ダレに、エビ、きゅうり、卵、紅ショウガ、もやし、ナルトなど懐かしさを感じさせる定番の具材を合わせました。ホテルの昭和の昔懐かしい冷やし中華の味をぜひご堪能ください。



懐かしい昭和の冷やし中華

提供期間：～ 2016年8月31日(水)

提供時間：11:30～14:30(土・日・祝～15:00) / 18:00～21:30

メニュー/ 料金(税・サ別)：

・**懐かしい昭和の冷やし中華 1,800円**



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

## ■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

**■夏にぴったり！ 北海道産雲丹や“どうもろこし”など夏の素材をつかった月替わりカッペリーニ**  
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、夏にぴったりの、冷製カッペリーニをご用意いたします。さっぱりとした冷製のイタリアンをぜひご賞味下さい。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

<7月>

・海老とアボカドのジェノベーゼソース 冷製カッペリーニ 2,700円

海老と、世界一栄養価の高い果物とも言われ、ビタミンEなどが豊富に含まれるアボカドの冷製カッペリーニ。海老と相性の良いジェノベーゼソースでお楽しみください。



北海道雲丹の冷製カッペリーニ  
キャビア添え(イメージ)

<7～8月>

・北海道雲丹の冷製カッペリーニ キャビア添え 3,600円

生クリームと魚の出汁に、濃厚で甘みが強い北海道産雲丹をふんだんにつけた冷製カッペリーニです。生雲丹とキャビアを添え、贅沢な味わいに仕上げた「フィオレンティーナ」の人気メニューです。

<8月>

・サマートリュフとどうもろこしの冷製カッペリーニ 3,000円

生のどうもろこしをピューレにしたソースをつかった、フレッシュ感を楽しめる冷製カッペリーニ。サマートリュフとの相性も抜群です。

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)

**■野菜たっぷり！ 夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺**

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」では、国産野菜をたっぷりつけた、夏の疲れた胃を癒す身体にやさしいヘルシーなサラダ冷麺をご用意いたします。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： 11:30～14:30

メニュー/ 料金(税・サ別)：

・サラダ冷麺 1,900円 (平日限定ランチセット)

野菜を練り込んだ野菜麺に、うるめいわしなどを効かせた出汁に、3タイプのすり方の違う胡麻を合わせた濃厚な自家製スープでいただきます。濃厚ながらもあっさりとした味わいで、胡麻の食感とともにお楽しみいただけます。五目御飯、小鉢、香物付き。



サラダ冷麺(イメージ)

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