GRAND HYATT

＜News Release＞ 2016年10月26日

～ グランド ハイアット 東京 2016 Holiday ～

シーンに合わせて選べる和・洋・中の本格鍋が勢ぞろい！

わんたんたいきょくひなべ

世界三大珍味や燕の巣など高級食材たっぷりの「雲呑太極火鍋」

高級シーフード×ブイヤベースの「熱々ブイヤベース」

◆チャイナルーム ： 開運！世界三大珍味や燕の巣入りのワンタンやタラバ蟹、才巻海老が楽しめる贅沢火鍋！

◆けやき坂 ： 鉄板で焼いた蟹やホタテの旨みたっぷりブイヤベースをフィルム包焼“パピヨット”で熱々仕上げ

◆旬房 ： ネギ、すっぽん、地どり、ぶり、ふぐ、それぞれがテーマの5種類の国産食材鍋が登場！

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 ディワイヤ）は、高級食材がたっぷり入った開運火鍋や、フランス料理をモチーフにした洋風鍋など、シーンに合わせて選べる和・洋・中の鍋料理を各レストランで展開いたします。女子会や忘新年会で、こだわりの食材でつくった鍋メニューをお楽しみください。

雲呑太極火鍋

開運雲呑（ワンタン）

熱々ブイヤベース

京赤地どりの白湯スープ鍋

■ チャイナルーム（6階 中国料理）

■高級食材がたっぷり入ったワンタン、ふぐ、タラバ蟹、国産牛などを味わう贅沢開運火鍋！

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、トリュフ、キャビア、フォアグラ、燕の巣、ジャックフィッシュのヒレが入ったワンタンや、ふぐ、タラバ蟹、国産牛ロース、才巻海老などの高級食材をお召し上がりいただく、贅の限りを尽くした「雲呑太極火鍋」をご用意します。ワンタンは風水に基づき、金運や恋愛運など運気に合うと言われている5色になっており、スープには紅白の2種類をご用意。香辛料をふんだんにつかった麻辣スープと魚の出汁を効かせた白濁コラーゲンスープで味に違いをつけながらお楽しみいただけます。

雲呑太極火鍋

提供期間： 2016年12月1日（木） ～ 2017年2月28日（火）
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）：

・雲呑太極火鍋 8,800円 ★新メニュー

- 5色雲呑
  （トリュフ、キャビア、フォアグラ、燕の巣、ジャックフィッシュのヒレ入り）
- ふぐ
- タラバ蟹
- 国産牛ロース
- 才巻海老
- 野菜盛り合わせ
- チョコバナナワンタン
- 杏仁豆腐

チョコバナナワンタン

運気アップに効果的と言われている色を意識してお召し上がりいただけます。

＜スープ＞
2種類のスープでスープのバリエーションをお楽しみいただけます
・【白濁コラーゲン】金運アップ 白スープ
国産の鯛やハタなどの魚を6時間かけてじっくり煮込んだヘルシーで濃厚な白濁コラーゲンスープ。
・【麻辣湯】人気運アップ 赤スープ
ピリ辛四川式紅い"デトックス"スープ。
八角、唐辛子、山椒、ナツメ、クコの実など、薬膳がたっぷりと溶け込んだ辛いスープ。

チャイナルーム特製紅白スープ

＜雲呑（ワンタン）＞
高級食材をふんだんにつかった5種類の雲呑です
【白 色】 金運・商売運
【緑 色】 仕事運・試験運
【黄 色】 転職運・変化運・不動産運・貯蓄運・家庭運・健康運
【黒 色】 貯蓄運・金運
【ピンク色】 恋愛運・縁結び

開運雲呑（ワンタン）

※ご注文は2名様より承ります。
※提供期間はクリスマスホリデーと年末年始を除きます。

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

■ けやき坂（4 階 鉄板焼）

■鉄板で焼いた蟹やホタテの旨みたっぷりブイヤベースをフィルム包焼“パピヨット”で熱々仕上げ

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、蟹やホタテ、鯛などの高級シーフードや玉ねぎ、パプリカ、有機じゃがいもなどの野菜をチキンブイヨンで煮込んだ「熱々ブイヤベース」をご用意。メインとなる蟹は殻付きで目の前でダイナミックに鉄板で調理します。仕上げはブイヤベースを特製フィルムに包み、熱々にしてご提供。お好みで自家製ラー油も。フィルムを開けたときの香りや味わいをご堪能ください。

熱々ブイヤベース

提供期間: 2016 年 12 月 1 日（木） ～ 2017 年 1 月 31 日（火）
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）:
・熱々ブイヤベース 3,500 円 ★新メニュー

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）

■ 旬房（6 階 日本料理）

■京赤地どりや能登の天然ブリ、琵琶湖のすっぽんなど、こだわりの食材をつかった“あったか鍋”

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、冬のあったか鍋料理の数々をご用意します。京赤地どりの白湯スープ鍋は、地どりの骨を砕き、香味野菜などとともに 8 時間かけて作るコラーゲンたっぷりのスープをつかっています。その他、琵琶湖産のすっぽん、能登の天然ぶりなど、どの鍋も食材を厳選。また、旬房の鍋は 1.5 人前くらいの量でご用意するため、大人数で数種類をオーダーいただくことも可能です。
からだの中から温まる、素材のうまみをたっぷり味わえるこだわりの鍋をお楽しみください。

京赤地どりの白湯スープ鍋

提供期間: 2016 年 12 月 1 日（木） ～ 2017 年 2 月 28 日（火）
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）:

・天然ブリと聖護院かぶのみぞれ鍋	**6,000 円**
・京赤地どりの白湯スープ鍋	**6,500 円**
・すっぽん鍋	**6,500 円**
・ネギ鮪鍋	**7,500 円**
・鉄ちり（ふぐ鍋）	**8,000 円**

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

※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。