

～ グランド ハイアット 東京 2017 Autumn ～

“黄金バンズ”でトリュフやフォアグラ、和牛のステーキをトッピング！豪華2万円のバーガーやハロウィンにぴったりの“かぼちゃ型”バーガーなど 月替わりで楽しめるラグジュアリーホテルのバーガーに新作が登場！

- ◆10月：ハロウィンにちなんだ“かぼちゃ型”！特製バンズが可愛いらしい「パンプキンバーガー」
- ◆11月：実りの秋をイメージ！秋が旬のハーブを練り込んだ特製バンズをつかった「ハーベストバーガー」
- ◆12月：“金箔”にトリュフや和牛！フェスティブシーズンにぴったりの豪華2万円「ゴールデンバンズバーガー」

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)の6階に位置するステーキハウス「オーク ドア」では、世界のローカルスペシャリティをベースにしたものや、季節にちなんだユニークなハンバーガーを月替わりで提供しています。10～12月の期間は、ハロウィンにちなんだ“かぼちゃ型”バンズのハンバーガーや、実りの秋をイメージしたハンバーガーをはじめ、12月の華やかなフェスティブシーズンをイメージした黄金のバンズで、フォアグラやトリュフ、和牛のステーキなどを贅沢につかった煌びやかなハンバーガーをご用意いたします。



10～12月 マンスリーバーガー

※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。

■ オークドア (6階 ステーキハウス)

■ “金箔”バーガーも！ ハロウィンやフェスティブシーズンにぴったりの新作バーガー！

新鮮な素材を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、ユニークなトッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供しています。毎年盛り上がるハロウィンをモチーフにした“かぼちゃ型”ハンバーガーや、アメリカ南部の伝統料理を一度に楽しめるハンバーガー、“金箔”バンズでトリュフや和牛のステーキなどをサンドした煌びやかで豪華なハンバーガーをお楽しみいただけます。

オーク ドア マンスリーバーガー (サラダまたはポテト付)

提供時間： 11:30 ～ 14:30 (土・日・祝 ～ 15:00)

10月

提供期間： 2017年10月1日(日) ～ 10月31日(火)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・パンプキンバーガー 2,200円 ★新メニュー

かぼちゃのペーストを混ぜ込み、かぼちゃ型に焼き上げたバンズでビーフパティをサンドしました。中にはスモークベーコンやチェダーチーズをトッピング。ラビゴットソースとともにお楽しみください。また、付け合せには、サツマイモフライをご用意。オレンジ色のかぼちゃ型バンズが可愛い、遊び心満載のハロウィン仕様のハンバーガーです。



10月「パンプキンバーガー」

11月

提供期間： 2017年11月1日(水) ～ 11月30日(木)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ハーベストバーガー 2,200円 ★新メニュー

実りの秋をイメージし、秋が旬のハーブ“セージ”を練り込んだ特製バンズで、パティをはじめグリルマッシュルームやアップルバター、ハニーベイクドハム、モントレージャックチーズをサンドしたハンバーガーです。



11月「ハーベストバーガー」

12月

提供期間： 2017年12月1日(金) ～ 12月31日(日)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ゴールドデンバンズバーガー 20,000円 ★新メニュー

金色に輝くバンズが煌びやかなフェスティブシーズンにぴったりのハンバーガーです。ビーフパティに加え、トリュフやフォアグラ、和牛のテンダーロインステーキなどの贅沢食材をトッピング。トリュフの薫り高いマディラソースと酸味が味わい深いゴートチーズが味にアクセントを加えます。付け合せのフレンチフライも、ダックファット(鴨油)で揚げた特別なものをご用意。ふだんのフレンチフライとは異なる風味をお楽しみいただけます。

※提供日はクリスマス期間を除きます



12月「ゴールドデンバンズバーガー」

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 6階