

～ グランド ハイアット 東京 2014 Summer ～

暑い日本の夏こそ、ワンランク上の“プレミアム”カレー

◆昨年大好評・アンコールの声に応え、夏季限定復活決定！

A4 特選和牛入りカレーパンやチャイナルームオリジナルカレー入りなど 6 種
ベーカリー料理長×各レストラン シェフ コラボレーション「カレーパン」

◆鉄板焼『けやき坂』より、パワフルな斬新メニュー新登場

8 種類の夏野菜入り「穴子と夏野菜のスパイシーカレー」

◆裏メニュー発！隠れ定番メニュー

『旬房』「特製カレーうどん」

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:アントニオ アルバレス)は、夏季限定で暑い夏にこそ味わいたいカレーメニューを多数、販売いたします。

**「フィオレンティーナ ペストリーブティック」(1階 ペストリーブティック)**

ベーカリー料理長 本田修一とレストランの一流シェフがコラボレーションし生み出したカレーパンを、今年は 6 種にパワーアップして夏季限定販売いたします。

期間: 2014年7月1日(火)～9月30日(火) ※1ヵ月に2種類ずつ

時間: 9:00～22:00

メニュー:

フィオレンティーナ オリジナルビーフカレーパン(7月)

けやき坂 和牛カレーパン(7月)

バンケット 牛スジたっぷり 完熟トマトカレーパン(8月)

チャイナルーム まるごとカレー小龍包のカレーパン(8月)

フレンチ キッチン アーティチョークカレーパン(9月)

バンケット オリジナル カレービーフソーセージロール(9月)

価格(税抜): 各 300円 / バンケット オリジナル カレービーフソーセージロール 400円

店舗: 「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(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階ロビーフロア

●フィオレンティーナ オリジナルビーフカレーパン

提供期間:7月

イタリアンカフェ「フィオレンティーナ」の人気メニューのビーフカレーをもちもちのピザ生地で包みこみ、カリカリに揚げたカレーパンです。



●けやき坂 和牛カレーパン

提供期間:7月

鉄板焼「けやき坂」では、黒毛和牛をつかったドライカレーの中に、4時間煮込んだ黒毛和牛がサイコロ状に入った、贅沢なカレーパンです。



●バンケット 牛スジたっぷり 完熟トマトカレーパン

提供期間:8月

ラグジュアリーブランドのパーティーや祝賀会、ウエディングなどあらゆるイベントでのお料理に腕を振るう、バンケットのシェフが考案したカレーパンは、牛スジを煮込むブイヨン以外の水はトマトの水分だけで、ウコン、ターメリックがたっぷり入ったオリジナルスパイスでじっくり煮込んだ完熟トマトカレーパン。



●チャイナルーム まるごとカレー小龍包のカレーパン

提供期間:8月

牛乳のみで仕込んだ柔らかいパンオレ(ミルクロール)の生地の中に、旨味が凝縮されたカレー味の小龙包を閉じ込めた、ユニークな中華カレーパンです



●フレンチ キッチン アーティチョークカレーパン

提供期間:9月

南フランスのアーティチョーク料理をイメージしたカレーパン。刻んだアーティチョーク、ベーコン、にんじんが入り、また、白ワインで酸味のきいた一品です。



●バンケット オリジナル カレービーフソーセージロール

提供期間:9月

ホテルのバンケットシェフがつくるオリジナルカレーパンは、ビーフミンチにガラムマサラ、カレーパウダー、ターメリック、クミン、オニオンパウダー、パプリカパウダーなどスパイスを混ぜ込んだ15cmのオリジナル カレービーフソーセージをふわふわのパンオレ(ミルクロール)の生地で巻いてカリカリに揚げた、スパイシーな後味がクセになるカレーソーセージロール。

「けやき坂」(4階 鉄板焼)

鉄板焼『けやき坂』が、より夏らしいカレーに仕上げるために、カレーとのコンビネーションを見出したのは、ビタミンやカルシウムが豊富でありながら、ヘルシーな夏が旬の食材“穴子”。「穴子と夏野菜のスパイシーカレー」は、鉄板で揚げた穴子とトマト、アスパラ、レンコン、オクラ、パプリカ、ズッキーニ、カボチャ、ジャガイモの8種類の夏野菜に唐辛子を加えたフレッシュチリとフレッシュマンゴーが入った特製ルーをかけた逸品です。また他にも、今夏はハラペーニョやタバスコをつかった新スパイシーメニューが登場。「フルーツマトのスパイシーガスパチョ」は3個分のフルーツマト100%のスープで、トップにセルフイーユをあしらひ、爽やかさを出した一品です。

暑い夏に、とびきりスパイシーなメニューをお楽しみください。



期間： 2014年7月1日(火)～8月31日(日)
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・サ別)：

- ・フルーツマトのスパイシーガスパチョ 1,500円
- ・太刀魚のソテー ハラペーニョとフルーツマトのサルサ添え 1,800円
- ・穴子と夏野菜のスパイシーカレー 2,050円

店舗： 鉄板焼「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

《メニューのポイント》

✓ メニュー考案に至る秘話

夏に最強のカレーを作ろうと鰻など試行錯誤しながら、最終的に穴子のコンビネーションに至りました。あっさりしながらも独特の風味のある穴子は実は個性の強い食材。

✓ 穴子の焼き方の工夫

鉄板でさっと両面を揚げ、穴子とカレーの相性を良くさせるため、調味料に山椒を使い仕上げています。

✓ こだわりのスパイスブレンド

コリアンダー、クミン、ガラムマサラをブレンドし、さらに他ではあまりカレーにはなかなか使わないサンバルチリを隠し味につかい、味に深みと旨味を出します。

✓ 色とりどりの夏野菜でカラフルにし、食欲増進

穴子が淡白な色合いのため、夏野菜の組み合わせは彩りにも留意しました。トマトやオクラ、ズッキーニなど8種類の旬の野菜を鉄板で焼いて、カレーに添えています。

✓ ライスのこだわり

大分県産のひのひかりを使用しています。ひのひかりはツヤが日の光を浴びたように美しく、冷めてもそのツヤが無くなったり、粘りすぎたりパサついたりすることもなく、粒がしっかりしており、あきのこない甘味が特徴でスパイシーなカレーとの相性もばっちりです。

「旬房」(日本料理 6階)

旬房のリピーターのお客様のなかで非常に大人気の「旬房 カレーうどん」は、開業当初は常連のお客様からのリクエストで裏メニューとして提供していましたが、口コミで広がりグランドメニューの仲間入りをした逸品です。

カツオと昆布に加え、うるめいわしの濃厚な旨味をきかせた和風出汁に、ビーフブイヨンで旨味、生クリームでまろやかさを出しました。仕上げにバターでコクを出し、吉野葛でとろみをつけます。うどんは、スープに良く絡み相性が良い、歯ごたえがしっかりとした讃岐うどんです。トッピングに焼き餅、九条ネギ、フライドオニオンを添え、カレーのスパイスとマイルドな味わいの中に上品さ漂うカレーうどんです。



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・サ別)： 旬房 カレーうどん 1,550 円

店舗： 日本料理「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

『旬房』 Pick Up

- ✓ ランチ時は、3種類の麺飯から1種類をお選びいただける「エクスプレスランチ 1,750円」(11時半から13時限定提供)にて、旬房カレーうどんも提供しております。小鉢と白飯付のお得なセットメニューです。