

2014年7月9日

～ グランド ハイアット 東京 2014 Summer ～

## 夏バテに負けない！疲労回復・美肌効果 女性にオススメの新作ヘルシーメニュー 食べてキレイになる！“スーパーフード&赤身肉”

都会の喧騒にそびえた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、健康志向が高まる中、栄養価が高く疲労回復・美肌に効果的とされる、夏のダメージに負けないスーパーフードをつかった新作ヘルシーメニューを7月10日(木)から、鉄板焼「けやき坂」で展開いたします。

### ■ けやき坂(4階 鉄板焼き)

#### ■ スーパーフード&赤身肉(オーストラリア産テンダーロイン)

多くの女性に注目されているスーパーフード。

「けやき坂」では、今春好評だったスーパーフードメニューをさらに充実させました。

「フルーツマトの食べるスープ」は透明なトマト水のジュレに可愛いマイクロマトがまるごと入り、さらにトマトスープが層になった、トマトを余すところなく味わえる食べ応えのあるスープ。トマトに豊富に含まれるリコピンの抗酸化作用により美白効果が期待されます。

「ビーンズサラダ」にはひよこ豆、レッドキドニー、白いんげん豆、スナップエンドウの4種類のビーンズに栄養バランスの良いキヌアをミックス、そして抗酸化作用の高いアサイーのドレッシングとともにお召し上がりいただけます。その他、ザクロ、アーモンド、アロエ、ブロッコリースプラウトなどをつかったメニューもご用意。

また、ランチコースに含まれるステーキは、脂肪燃焼に欠かせない L-カルニチンが豊富な赤身肉(オーストラリア産テンダーロイン)をチョイス。夏のダメージを回復し美容と健康のケアができる、まさに“食べてキレイになる”メニューです。



提供期間： 2014年7月10日(木)～10月31日(金)

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・サ別)：

<新メニュー>

スーパーフードメニュー

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| ・フルーツマトの食べるスープ                | 単品 1,200 円                        |
| ・ビーンズサラダ                      | 単品 1,500 円                        |
| ・スモークサーモン アロエとブロッコリースプラウト添え   | 単品 2,000 円                        |
| ・カモのローズウォータージュレ添え             | 単品 2,500 円 ※8/1 スタート              |
| ・スーパーフード&赤身肉(オーストラリア産テンダーロイン) | ランチコース 6,600 円 ※スーパーフードはカモ以外の上記3品 |

店舗情報： 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

#### ★ヘルシーポイント

##### ・スーパーフード

様々な栄養成分をバランス良く含む、あるいは一部の栄養成分が特に多く含まれる食材で、天然のビタミンやミネラルを含み、美肌、ダイエット、抗酸化作用、免疫力 UP などの効果が期待される良質な自然食品です。

※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。