

～グランド ハイアット 東京 2014 Christmas～

年末年始ホームパーティーを盛り上げるラグジュアリーな F1 国産牛ローストビーフ 3kg を 30 セット限定販売！

ドン ペリニヨンやホテルソムリエが選んだビンテージワインがついた 10 万円のセットも登場



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)では、ホリデーシーズンのホームパーティーを盛り上げるお持ち帰り専用のローストビーフを 30 セット限定で販売いたします。ローストビーフと付け合せのかぼちゃとじゃがいものグラタンに、ワインが一緒になったお得なセットもご用意しております。

今回販売するローストビーフは、F1 国産牛の中からお客様のお引取りご希望日にあわせてコンディションの良い肉を選んでおります。120℃の低温で 3 時間かけてゆっくり火を通したローストビーフは、肉汁が逃げないため縮んで固くなることなく、素材本来のやわらかさを保っています。また丸一日、岩塩、コショウ、ハーブ、ニンニク、オイルでマリネしているため、しっかりと下味がついており、シンプルな味付けで肉本来のうまみを味わっていただけます。

セットでご用意した赤ワインジュースソースは、和牛のすじを 3 日間煮込む間に何度も漉し赤ワインを加え、さらっとした舌触りに仕上げました。その他、セットに含まれる国産ホースラディッシュ、フランスポメリー社のマスタードを添えて様々な味をお楽しみいただけます。付け合せとしてご用意したグラタンは、国産かぼちゃと北海道産メークインをそれぞれ、牛乳と生クリームで煮込み、交互に並べた上にグリユイエールチーズをかけてローストしています。かぼちゃとジャガイモのほっくりとした食感とチーズの香ばしさが、寒い冬にうれしい温かい付け合せです。クリスマス、年末のお祝い気分をさらに盛り上げる、ボトルシャンパン (ドン ペリニヨン 2004、Dom Perignon 2004) とボトル赤ワイン (ケイマス 2012、Caymus 2012) もご用意しました。シェフが良質な素材を選び抜き、手間隙かけて作ったローストビーフは、ホリデーシーズンのホームパーティーにぴったりの一品です。

■販売内容

- ローストビーフセット 76,500 円 (税抜)
ローストビーフ、かぼちゃとジャガイモのグラタン、赤ワインジュースソース、ホースラディッシュ、ポメリーマスタード、木製トレイ、カッティングボード ※ローストビーフは 12 名～13 名人前
- シャンパンセット 92,000 円 (税抜) ローストビーフセット、ドンペリニヨン
- 赤ワインセット 86,000 円 (税抜) ローストビーフセット、ケイマス赤ワイン
- シャンパン・赤ワインセット 100,000 円 (税抜) ローストビーフセット、ドンペリニヨン、ケイマス赤ワイン

■予約受付期間：2014年10月1日(水)～12月19日(金)/お引渡し：2014年11月14日(金)～1月4日(日)

※お引渡しご希望日の 7 日前までの予約が必要となります。

※30 セット限定(シャンパンセット、赤ワインセット、シャンパン・赤ワインセット含む) 限定のため、30 セット予約が入り次第販売終了。

■ご予約方法：ホームページ上での予約のみ受付

■お支払い方法：ホームページ上でのクレジットカード決済

販売店舗：「フィオレンティーナ ペストリーブティック」03-4333-8713(直通) お引渡し時間 11:00 ~19:00
オンライン予約・決済：

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/fiorentina-pastry-tokyo/news/roast-beef.html>