

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter ～

新年の縁起担ぎ！食べてカラダの中から運氣アップのラッキーフード 新年の門出に運氣を上げる開運メニュー

豪華縁起物食材が盛りだくさんのオリジナル開運火鍋で“口福”な一年を

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)は、新年の門出に、一年の福を願う開運メニューを、中国料理「チャイナルーム」と江戸前寿司「六緑」で提供いたします。例年ご好評いただいている恵方巻に加え、2015年は新たに中国料理をアレンジしたメニューも登場いたします。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ 開運食材が満載！“口福”火鍋で運氣アップ

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、“新たな一年が幸せな年になりますように”との願いを込めて、出世魚“鰯”や夫婦円満のシンボル“タツノオトシゴ”、不老長寿“海老”など、縁起物の食材を多数つけた火鍋メニューをご用意いたします。新しい年の始まりは、食べてカラダの中から運氣アップの開運メニューをお楽しみください。

提供期間：2015年1月7日(水)～3月31日(火)

提供時間：ディナー 18:00～21:30



メニュー / 料金(税・サービス料別)：★新メニュー

●口福 日本海の霜降り鰯の“開運”太極式コラーゲン薬膳火鍋 8,800円/1名様

●平日限定、4名様以上のオンラインでのご予約でスパークリングワイン1本をサービス。

●1名様あたり、追加料金2,200円(税・サービス料別)で、前菜・デザート、追加料金3,000円(税・サービス料別)で90分制フリーフローの追加が可能です。

※火鍋は2名様より承ります。



-立身出世：寒ブリ

冬の味覚、寒ブリは出世魚。脂をたっぷり蓄えた寒ブリを食べて仕事運上昇！

-家庭円満：北海道産鱈の白子、薬膳タツノオトシゴ

ぷっくりと大きくなった白子は子宝の象徴。つがい向き合いハートの形で泳ぐタツノオトシゴは、夫婦円満のシンボル。白子のたんぱく質、コラーゲン、薬膳タツノオトシゴの滋養強壮成分はカラダにも嬉しい。

-不老長寿：車海老

ヒゲが長く、腰が曲がった姿から不老長寿と言われる海老。鮮やかな赤色は開運カラー。

-金運上昇：羊ロース、北海道産牛ロース

風水で肉はビジネス運、金運の象徴。上質な羊・牛ロースでおいしく金運アップ！

-商売繁盛：川藻と豚肉入り水餃子と海鮮つまみれ

中国語で“儲ける”を意味する単語「発財(ファーツァイ)」と同じ発音を持つ“もずく”と、中国で縁起物とされる豚肉をたっぷりとお金の形を意味する水餃子につめて、2015年の商売安泰は間違いなし！

-健康祈願：白菜、ニラ、ヒラタケ、きのこ、凍り豆腐、春雨

大地の“気”(パワー)を根からたくさん吸収した野菜をたっぷり食べられる火鍋で健康を祈願。

-恋愛良縁：奈良県産大和肉鶏とコラーゲンスープジュレ

燃え上がる恋をするには、「火」の“気”をもつ鶏肉のコラーゲンがたっぷり溶け出したスープの美肌効果が恋愛成就を後押し！

-不老長寿：桃饅頭 ドラゴンエッグとともに

中国で不老長寿のシンボルとして知られる“桃”を饅頭にした中国式開運デザートと、中国古来、縁起が良いとされている龍にちなみ、餡で作った直径約30cmのチャイナルーム特製の“ドラゴンエッグ”に入れてお出しします。新たな年の幸せを祈願して木槌で勢いよくドラゴンエッグを割れば、開運宴会が盛り上がること間違いなし！

◆火鍋のおすすめポイント

・カラダを芯から温める“温活フード”

“食べるエステ”“食卓のサウナ”とも言われる火鍋には何種類もの薬膳がつかわれ、カラダを芯から温める効果があります。食べ終わった後には、カラダがポカポカし冬の寒さも忘れられるでしょう。美容意識の高い女性の間では、温活フードとして人気です。

・年末から続く暴飲暴食シーズンにも安心のデトックス効果

一見ボリュームたっぷりの火鍋ですが、野菜をたっぷり食べることができるうえ、発汗によるデトックス効果が期待できるため、暴飲暴食が続く年始にはぴったりのお鍋です。ドリンクは、白ワインがおすすめで、ブルゴーニュのシャルドネと火鍋の相性は抜群です。

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

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■旬の食材と職人の技を形にした恵方巻を100本限定販売

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、節分の開運フードである「恵方巻」をご用意いたします。例年ご好評いただいております。即予約完売となる恵方巻を、節分当日の2015年2月3日(火)に100本限定で販売いたします。ふんだんな旬の特選食材を、太巻きが崩れにくいよう薄焼き卵で巻いた、寿司職人の熟練技がひかる六緑特製の「恵方巻」です。

ご予約は2015年1月6日(火)11:00より、お電話またはWEBサイトにて受付を開始いたします。



販売日時：2015年2月3日(火)11:30～21:30

販売本数：限定100本(※要予約 なくなり次第終了とさせていただきます。)

ご予約：要予約 店舗へのお電話または、WEBサイトにて受付 <http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/roku-roku-restaurant/>

商品名 / 価格(税別)：

・六緑オリジナル「恵方巻」 1本 2,000円

■一流職人の味を自宅で再現

恵方巻の販売に加え、「六緑」料理長 古家 誠人が直々に教える「恵方巻 お料理教室」を開催します。2015年の節分は、寿司屋の本格恵方巻で、節分の風習をお楽しみ下さい。

開催日時：2015年1月28日(水)

受付15:30 料理教室16:00～17:00

お食事17:00～18:00

募集人数：16名(最小催行人数:6名)

ご予約：要予約 店舗へのお電話または、WEBサイトにて受付 <http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/roku-roku-restaurant/>

メニュー / 料金(税・サービス料込)：

・「六緑」古家料理長の恵方巻料理教室 9,500円/1名様

※料理教室、お食事、ドリンク1杯付

※定員がございますので、お早めのご予約をお勧めいたします。



店舗情報：「六緑」03-4333-8788(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。