

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter ～

世界各国 冬の伝統・郷土料理が大集合

寒い季節にぴったりの冬季限定 “絶品あったかメニュー”

鍋料理・煮込み料理をはじめ、イタリア郷土料理「ポレンタ」メニューを初提供

- ◆チャイナルーム : 食べるエステ・食卓のサウナ！
「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」
- ◆フレンチ キッチン : 3種類から選べる厚手鍋煮込み料理「キャセロール」&ソムリエセレクトワインの
フリーフローディナー5,800円
- ◆フィオレンティーナ : 旨みが凝縮した「煮込み料理」& イタリア郷土料理「ポレンタ」や、
煮込み料理&フリーフローディナー7,000円～
- ◆オーク ドア : ビーフとシーフードからお選びいただける「ポットパイ」
- ◆旬房 : コラーゲンたっぷりの銘々鍋「京赤地どりの白湯スープ鍋」
- ◆けやき坂 : 和洋折衷の鉄板の枠を超えた進化系ベネディクト「鱈と白子のベネディクト」

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、寒い季節にカラダの芯から温まる、冬季限定の絶品あったかメニューを2015年1月から各レストランで順次展開いたします。

食卓のサウナとも呼ばれる中国料理「“開運”火鍋」や厚手鍋煮込み料理「キャセロール」、そして初めてイタリア郷土料理「ポレンタ」をメインにしたメニューをご用意いたします。その他にもアメリカの冬に欠かせないメニューのひとつ「ポットパイ」やコラーゲンたっぷりの銘々鍋など、世界各国の冬の伝統・郷土料理で、女子会から、ご家族やご友人、大切な方とのあたたかな団欒のひとつをお楽しみください。



■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■ 食卓のサウナ！運氣アップも期待できる開運薬膳火鍋

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、食べてカラダの中から運氣アップが期待できる火鍋メニューをご用意いたします。

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」には、仕事運上昇と言われる出世魚の“鰯”や夫婦円満・子宝のシンボル“タツノオトシゴ”、不老長寿とされる“海老”、人気&金運アップと言われる“お肉”から干支の羊のロースと北海道産牛ロースなど、運氣アップが期待できる食材が満載です。また、火鍋は“食べるエステ”、“食卓のサウナ”ともよばれ、薬膳をつかった火鍋は、新陳代謝を促し、カラダに蓄積した老廃物を排出する、デトックス&美肌効果が期待できる医食同源メニューです。ディナーのラストは開運デザートの特製“ドラゴンエッグ”を新たな門出や末広がり幸せを祈念して木槌で割り、新年のスタートを華やかに盛り上げます。



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)：

- 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 ★新メニュー
 - 霜降り“寒ブリ”のしゃぶしゃぶ、北海道産鱈の白子、薬膳タツノオトシゴ、国産車海老、羊ロースと北海道産牛ロースのしゃぶしゃぶ、川藻と豚肉入り水餃子と海鮮つみれ 等
- 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。

※メニューの詳細資料のご用意がございます。ご希望の方は、担当者までお気軽にお問合せください。

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

◆ カラダを芯から温める 健康や美容にも効果的な薬膳火鍋

唐辛子の成分であるカプサイシンや花椒にはカラダを芯から温める効果があります。新陳代謝を促し、たくさんの汗を出すことによりデトックス効果も抜群です。また、不老長寿の媚薬と言われる“クコの実”は、滋養強壯のほか、美肌の効果が期待でき、薬膳火鍋は健康や美容にも効果的な医食同源メニューです。

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイダイニング)

■ フリーフロー付きディナープラン「ビストロ アンド ヴァン」の冬季限定メニュー

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、ワインのフリーフロー付きディナープラン「Bistro & Vin(ビストロ アンド ヴァン)」の冬季限定メニューをご用意いたします。

「ビストロ アンド ヴァン」は、料理長が考案した3品(前菜、スープ、メインディッシュ)のビストロコースとともに、ホテルソムリエが厳選したスパークリングワイン1種、白ワイン2種、赤ワイン2種、計5種をフリーフローで存分にお楽しみいただけるディナープランです。冬季限定「Winter Bistro & Vin(ウィンター ビストロ アンド ヴァン)」では、コースディナーのメインディッシュを3種類のキャセロール(厚手鍋煮込み料理)からお選びいただけます。2015年1月は“ポーク”、“チキン”、“ラム”のお肉をつかった3種類のキャセロールから1品をお楽しみいただけます。提供期間中、キャセロール3種類のうち1種類は毎月新メニューが登場予定です。

また、お一人様 追加料金1,500円(税・サービス料別)で、2名様より、キャセロールの内容を「ブッフ ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮)」または「ブイヤベース」にアップグレードが可能です、そのソースでつくった“シメの一品”のショートパスタもご用意いたします。ぜひこの機会に、温かいキャセロールを囲んで、ご家族や親しい友人同士の楽しいひと時をお楽しみください。



提供期間：2015年1月6日(火)～3月31日(火)

提供時間：ディナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

- **Winter Bistro & Vin(ウインター ビストロ アンド ヴァン) デイナーコース 5,800 円 ★新メニュー**
 - 前菜、スープ、メインディッシュ(3種類のキャセロールから1品を選択)
 - フリーフロー(ホテルソムリエが厳選したスパークリングワイン1種、白ワイン2種、赤ワイン2種)
 - 1名様あたり追加料金1,500円(税・サービス料別)で、2名様よりメインディッシュのキャセロールを「ブッフ ブルギニオン」(肉料理)またはブイヤベース(魚料理)にアップグレードが可能です、ショートパスタが付きます。
 - オンライン予約限定で、5,000円(税・サービス料別)になります。
- ※特別プランにつき、フリードリンクは90分制、お席のご利用は2時間まで、また個室を除くダイニングエリア限定とさせていただきます。

店舗情報: 「フレンチ キッチン」 03-4333-8781(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 2階

◆ひとつの料理で2度楽しめる! キャセロールの“シメ”の一品、ショートパスタ付き!

キャセロールは、蓋付きの厚手鍋の中に食材を入れ、オーブンで煮込んだ冬の定番の西洋鍋料理です。お一人様追加料金1,500円(税・サービス料別)で、2名様より、キャセロールの内容を「ブッフ ブルギニオン(牛肉の赤ワイン煮)」または「ブイヤベース」にアップグレードすることが可能です。アップグレードされたお客様には、食材の旨みがたっぷり詰まったキャセロールのあつあつソースでつくるショートパスタを“シメ”の料理としてお楽しみいただけます。ひとつの料理で2度楽しめる、冬の季節にうれしい、あつあつメニューです。

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ イタリア郷土料理「ポレンタ」メニュー&旨みが凝縮した煮込み料理を初提供

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では、北イタリアに古くから伝わる伝統的な郷土料理“ポレンタ”と、旬の新鮮な食材の旨みが凝縮した、あつあつ煮込みメニューをご用意いたします。“ポレンタ”は、冬の季節にイタリアで食べられるポピュラーな料理で、「フィオレンティーナ」で“ポレンタ”にフォーカスしたメニューを提供するのは初めての試みです。

「白いポレンタと国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み トリュフのソース」は、柔らかい肉質と程よい脂が特長の国産牛ほほ肉を赤ワインでトロトロになるまで3時間以上煮込み、香り豊かな冬トリュフのソースを合わせた一品です。

添えられた“ポレンタ”と旨みが凝縮したソースとの相性は抜群で、口いっぱい冬のイタリアの香りが広がります。その他にも、煮込み料理として、仔牛のもも肉をつかった新メニューをご用意いたします。

「ポレンタのフリット ゴルゴンゾーラとトマトソース」は、イタリア産のタレッジオチーズとパルメザンチーズを合わせた「フィオレンティーナ」特製のポレンタをフリットに仕上げました。外はサクッと、中はなめらかな新食感のポレンタをトマトソースとゴルゴンゾーラチーズのソースとからめて、お召上がりください。「ポレンタとトリュフの香る半熟玉子のオープン焼き」は、パルメザンチーズとトリュフオイルを合わせ、なめらかに仕上げたポレンタを、半熟玉子とともにピザ窯で焼き上げ冬トリュフをトッピングした一品で、北イタリアで親しまれている伝統的なスタイルを再現しました。「フィオレンティーナ」ではあつあつメニューに合う、ワインリストをホテルソムリエが厳選しご提供いたします。



提供期間: 2015年1月15日(木) ~ 3月中旬

提供時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別):

- 白いポレンタと国産牛ほほ肉の赤ワイン煮込み トリュフのソース 4,400円 ★新メニュー
- ポレンタとトマトで煮込んだ仔牛もも肉 モッツァレラのグラタン 3,600円 ★新メニュー
- ポレンタのフリット ゴルゴンゾーラとトマトソース 2,400円 ★新メニュー
- ポレンタとトリュフの香る半熟玉子のオープン焼き 2,800円 ★新メニュー

※煮込み料理&フリーフロー(スパークリング・赤・白ワイン、ビール等)7,000円~もご用意しております(別途詳細資料あり)。

◆イタリアで冬の時期に食べられる郷土料理“ポレンタ”

ポレンタは北イタリアで古くから親しまれている郷土料理で、冬の時期になると家庭やレストランで食べられる、あつあつメニューです。水と牛乳が入った鍋に、とうもろこしの粉(コーンミール)を入れて、トロトロになるまで1時間以上、よくかき混ぜながら煮込みます。「フィオレンティーナ」では、より滑らかな食感になるよう、鍋で煮込んだポレンタをミキサーに入れて仕上げています。メニューに応じて、タレッジオチーズやパルメザンチーズなどを加えて、コクと風味をプラスしています。

■濃厚なチョコレートがとろけ出す！冬の定番あったかスイーツ

「フィオレンティーナ」では、冬の定番スイーツ「フォンダンショコラ」をご用意しております。上質で口どけの良いフランス産のクーベルチュールチョコレートをつかい、しっとりと焼き上げた生地の中には、ビターで濃厚な、あたたかいチョコレートソースがたっぷり入っています。チョコレートソースは甘さ控えめなので、生クリームやバニラアイスクリーム、いちごやブルーベリーなど季節のフルーツと一緒に召し上がりいただき、あたたかいチョコレートケーキと、つめたいバニラアイスやフルーツが口の中で奏でる、コントラストのハーモニーをお楽しみください。



提供期間： 通年

提供時間： 11:00 ~ 22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・フォンダンショコラ バニラアイスクリーム添え 1,450 円

店舗情報：「フィオレンティーナ」 03-4333-8780(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

■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

■アメリカで人気の冬の定番料理「ポットパイ」

新鮮な素材をウッドバーニングオーブンで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、アメリカで人気の冬の定番料理「ポットパイ」がお楽しみいただけるランチセットをご用意いたします。「ポットパイ」はビーフとシーフードの2種類からお選びいただけます。

提供期間： 2015年1月5日(月) ~ 3月31日(火)

提供時間： ランチ 11:30 ~ 14:30 ※平日のみ

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ウインター ポットパイ ランチセット 4,500 円

- ミックスグリーンサラダ シェイブドベジタブル 赤ワインビネグレット
- ビーフポットパイ または シーフードポットパイ
- ニューヨークチーズケーキ
- コーヒー または 紅茶

店舗情報：「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



◆ほっと温まる「ポットパイ」はオーク ドアの人気メニュー

アダム ノフシナー料理長のおすすめは、「ビーフポットパイ」。料理長が厳選した食材をつかった冬の味覚をご堪能ください。

■「旬房」(6階 日本料理)

■種類豊富な旬の味覚の銘々鍋

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、“すっぽん”や“天然ブリ”など、旬の味覚の銘々鍋を多数ご用意しております。

鍋は1.5人前程度のサイズなので、数種類をオーダーし、仲間同士でシェアするのも銘々鍋の楽しみ方のひとつです。熱燗を飲みながら召し上がる鍋は寒気で冷え切ったカラダも心も温めてくれる逸品です。

提供期間： 2015年1月12日(月・祝) ~ 2月28日(土)

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・サービス料別) :

- ・京赤地どりの白湯スープ鍋 6,500 円
- ・ネギ鮪鍋 7,500 円
- ・すっぽん鍋 6,500 円
- ・天然ブリと聖護院株のみぞれ鍋 6,000 円
- ・鉄ちり(ふぐ鍋)8,000 円
- ・松葉蟹の鍋 24,000 円 ※要予約(生の松葉蟹使用の為)

店舗情報: 「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

◆8時間とろみがつくまで煮詰めたコラーゲンたっぷりの美人鍋

今年のおすすめは、「京赤地どりの白湯スープ鍋」。キメが細かく歯ざわりが良い“京赤地どり”のがらを香味野菜と共にじっくり8時間、とろみがつくまで煮詰め、鶏の髄からコラーゲンをたっぷりとった白湯スープが特長のお鍋です。京嵯峨野の卵をつかった“シメ”の雑炊は絶品です。

■ けやき坂(4階 鉄板焼)

■和洋折衷の進化系ベネディクト

産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感溢れる鉄板焼でお召上がりいただける「けやき坂」では、冬の時期に旬を迎える国産の厳選食材をつかった冬季限定メニューをご用意いたします。

新メニュー「鱈と白子のベネディクト」は、ソテーしたほうれん草やパンチェッタ、鱈の切り身の上に、表面をカリカリに焼き上げた鱈の白子をのせ、さらにベネディクトにはかかせないオランダーズソースをかけ、仕上げにグリュイエールチーズをふりかけ、バーナーでこんがり焼き目をつけた、フレンチスタイルを取り入れた和洋折衷の創作鉄板料理です。お好みで、エスカルゴバターを塗ったチャパタにのせてお召上がりください。

また、3月には、山菜のベニエ(洋風天ぷら)や菜の花のフランなど、旬の山菜をつかったメニューをご用意いたします。

提供期間: 2015年1月5日(月) ~ 2月28日(土)

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・サービス料別) :

- ・鱈と白子のベネディクト 2,500 円 ★新メニュー

店舗情報: 「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(6階経由)



◆和洋折衷!鉄板焼の粋を超えた進化系ベネディクト

「鱈と白子のベネディクト」は、朝食メニューとしても定番となりつつある“エッグベネディクト”から発想を得て創作した新メニューです。調理工程は全てお客様の目の前で行い、ライブ感溢れる調理の様子が楽しめるのも「けやき坂」の魅力です。

※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。