

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

## 今年の夏注目の国！ ブラジリアンテイスト&カラーのメニュー新登場！ “ブラジル”がテーマの期間限定メニュー

- ◆オーク ドア : ブラジルで愛されるハンバーガーを再現！ 9種類の具材でボリューム満点ブラジリアンバーガー
- ◆マデュロ : ブラジルのお酒“ピンガ”をつかったブラジリアンカラーの爽やかなカクテル

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: スティーブ デイワイヤ)では、今年の夏話題の国“ブラジル”をモチーフにしたハンバーガーや、カクテルを期間限定でご用意いたします。

ステーキハウス「オーク ドア」では、“ブラジル”で愛されるハンバーガーを再現したダイナミックなハンバーガーが登場します。ジャズ ラウンジ「マデュロ」では、ピンガと呼ばれるブラジルのお酒をベースに、ブラジリアンカラーが鮮やかなカクテルをご用意いたします。

情熱の国ブラジルが感じられるメニューを、ぜひグランド ハイアット 東京でお楽しみください。



オーク ドア 「ブラジリアン“エックス・ターボ”バーガー」



マデュロ 「パッションバチーダ」

※食材や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。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社ブラップジャパン 担当: 桃井、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. grand\_hyatt\_tokyo@ml.prap.co.jp)

グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当: 江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 tokyo.grand.hyatt.jp

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ ブラジルで愛されるハンバーガーを再現！ ボリュームもスタミナも満点のブラジリアンバーガー

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」にて、ユニークなトッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを月ごとにメニューを替えてご提供している「マンスリーバーガー」では、8月にブラジルをテーマにしたハンバーガーをご用意いたします。

ハンバーガーのパティは、約300°Cのウッドバーニングオーブンで一気に焼き上げることで、パティの表面はカリッと、中は凝縮した肉の旨みとオーク(樫)のスモークな香ばしさを味わうことができます。パティの焼き具合をオーダーできるのもステーキハウスならではの、フライドポテトまたはサラダとともに楽しみいただけます。

提供期間： 2016年8月1日(月)～8月31日(水)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

オーク ドア マンスリーバーガー

・ブラジリアン“エックス・ターボ”バーガー 2,200円 ★新メニュー

今年の夏注目の国“ブラジル”で愛されるハンバーガーを再現。モッツァレラチーズ、ハム、ベーコン、目玉焼き、クリスピーポテト、トマト、レタスとたっぷりの具をマヨネーズとピネグレットソースでいただきます。ボリュームもスタミナも満点のブラジリアンバーガーです。



ブラジリアン“エックス・ターボ”バーガー

店舗情報： ステーキハウス「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

## ■ マデュロ (4階 ジャズ ラウンジ)

### ■ ブラジルのお酒“ピンガ”をつかったブラジリアンカラーのエキゾチックなカクテル

大人のためのシックなジャズ ラウンジ「マデュロ」では、果実をつかいイエローとグリーンでブラジルを表現した夏季限定のカクテルをご用意いたします。

提供期間： 2016年8月5日(金)～8月21日(日)

提供時間： 19:00～25:00(金・土～26:00)

・パッションバチーダ 2,000円 ★新メニュー

ピンガと呼ばれるブラジルのお酒をベースに、パッションフルーツとライムを合わせました。イエローをベースにグリーンのアクセントを加えることでカクテル全体でブラジルを表現しました。



パッションバチーダ

※20:00以降、2,000円(税別)のミュージックカバーチャージを頂戴いたします。

店舗情報： 「マデュロ」03-4333-8783(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)