

～ グランド ハイアット 東京 2014 Summer ～

女性にうれしい美容成分豊富な“美食同源”ビューティー&ヘルシー“冷製パスタ”“冷やし麺”

◆美肌成分豊富な豆乳たっぷりのクリーミーかつ、さっぱりとした冷製パスタ
 フィオレンティーナ 「サマートリュフと半熟玉子 豆乳の冷製カルボナーラ」

◆アンチエイジング効果大のゴマ 150g入り麺とミニトマト 50 個分のリコピンたっぷり麺
 チャイナルーム 「健美の豆乳と胡麻の香り豊かな冷やし坦々麺」
「美肌に効果的なリコピンたっぷりのトマトスープ冷麺」

◆夏バテした体を胃から優しく癒す食べる丸薬、ゴマたっぷりの冷やし和麺！
 旬房 「サラダ風ゴマそば うどん」

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：アントニオ アルバレス)は、夏季限定で夏の暑さを吹き飛ばす、食べてきれいになる“美食同源”のヘルシー冷やし麺をご用意いたします。



「フィオレンティーナ」(1階 イタリアン カフェ)

モダンなイタリアン カフェ「フィオレンティーナ」では毎年ご好評いただいている冷製パスタにて新たに美肌成分豊富な豆乳をつかった冷製カルボナーラをご用意。生クリームの代わりに豆乳、パルメザンチーズと半熟卵をつかい、まろやかでクリーミーに仕上がりと、サマートリュフの香りとパンチェッタのスモーキーな味わいが絶妙なアクセントになっています。また夏らしいフルーツトマトのソースにはフルーツトマトを生そのままミキサーに入れているので、トマトの爽やかなフレッシュさが口のなかで広がる一品です。暑い夏はクリーミーかつ、さっぱりとした冷製のイタリアンをぜひご賞味下さい。



期間: 2014年7月1日(火) ~ 8月31日(日)

時間: 11:00 ~ 22:00

メニュー/ 料金(税・サ別):

冷たいかぼちゃのスープ 天使の海老とバルサミコの香り	1,800 円
フルーツトマトとアボカドの冷製カッペリーニ 水牛のモッツァレラ	3,000 円
サマートリュフと半熟玉子 豆乳の冷製カルボナーラ カッペリーニ	3,300 円
海の幸を贅沢につかった冷製カッペリーニ	3,600 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

『フィオレンティーナ冷やし麺』Pick Up

✓ 良質な海の幸“ウニ・キャビア”で貧血予防!

生ウニ、キャビアなど海の幸を贅沢につかった冷製カッペリーニをご用意いたします。生ウニには皮膚の新陳代謝を活発にするビタミンAが、キャビアにはビタミンB12 が多く含まれており、貧血の予防や改善にいい食材といわれています。

「チャイナルーム」(6階 中国料理)

中国料理「チャイナルーム」では、紫外線の降り注ぐこの季節に嬉しい“美肌と健康”を意識したコラーゲンや豆乳、トマト 50 個分をつかった食べて美しくなる冷やし麺をご用意しました。「新作の健美の豆乳と胡麻の香り豊かな冷やし坦々麺」は白胡麻を約 150gと贅沢につかったクリーミーでコクのあるスープが特徴です。中里料理長がこだわった 2 つの麺を混ぜ合わせ、細麺に豆板醤や甜麺醬、さらに辣油や山椒油で味付けした牛豚の合挽き肉がのり、辛味とコクが調和した一品です。

人気のトマト麺は糖度が高い北海道産有機ミニトマト約 50 個分が凝縮したトマトジュースからソースを作るため、トマトに多く含まれるリコピンの抗酸化作用が美白効果につながります。また、人気の『チャイナルーム特製五目冷やし麺』は、紫外線を浴びた夏の肌を回復させ、老化を防ぐ美容成分のコラーゲンがたっぷり。どちらの“ひんやり麺”にもカツオとマグロの皮から抽出したコラーゲンたっぷりの「チャイナルーム」特製の海洋性コラーゲン麺を使用しており、ビューティーの素が詰まっています。



期間: 2014年6月1日(日) ~ 8月31日(日)

時間: 11:30 ~ 14:30 (土日祝 ~ 15:00) / 18:00 ~ 21:30

メニュー/ 料金(税・サ別):

・健美の豆乳と胡麻の香り豊かな冷やし坦々麺 ~ 北京風太麺 と海洋性コラーゲン麺 ~	1,500 円
・トマトスープ冷麺 海鮮入りサラダ添え ~ 海洋性コラーゲン麺 ~	1,800 円
・夏の高級乾貨入り特製五目冷やし麺 ~ クロレラ翡翠麺と海洋性コラーゲン麺~	2,450 円

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

『チャイナルーム冷やし麺』 Pick Up

- ✓ **一度食べればお肌プルプル！こだわりの海洋性コラーゲン麺**
カツオとマグロの皮から抽出した良質なコラーゲンを麺に練りこみました。コラーゲンは紫外線を浴びた夏の肌を回復させ、老化を防ぐ美容成分。美人栄養素が詰まった冷やし麺を一度食べればお肌プルプル間違いなしです。
- ✓ **女性に嬉しいイソフラボンがたっぷりな豆乳**
イソフラボンとは女性の更年期障害や高コレステロールの予防、さらには乳ガンの発生抑制などに効果が期待される大豆の発芽に多く含まれる成分。女性の美しさと健康をキープします。
- ✓ **トマト 50 個分のリコピンで美肌効果大！**
トマトスープ冷麺 海鮮入りサラダ添えにはなんと糖度が高い北海道産有機ミニトマトが 50 個分入っています。トマトに多く含まれるリコピンの抗酸化作用により美白効果が期待できる一品です。

「旬房」(6階 日本料理)

四季折々の新鮮素材を選びすぐり、真の日本の味覚をご堪能いただける日本料理「旬房」では、夏の疲れた胃を癒してくれる身体にやさしいヘルシーなサラダ風和麺をお楽しみいただけます。

鰯や鯖の濃厚なそば出汁に擦ったいりゴマとゴマペーストをアクセントにしたゴマダレは濃厚だがあっさりとした味わいで、隠し味の辣油が食欲をそそります。トッピングにはトマト、レタス、ブロッコリー、スナップエンドウと爽やかな一品です。そばはこだわりの更科そば。お好みで讃岐うどんにすることもできます。

「日本の夏」を満喫できるヘルシーな夏の定番人気冷やし和麺です。



期間: 2014年6月1日(日) ~ 8月31日(日)
時間: 11:30~14:30(土日祝~15:00) /18:00~21:30
メニュー/ 料金(税・サ別):
旬房特製サラダ風ゴマそば または うどん 1,600円
(ランチ エクスプレスランチの場合はセットで1,750円)

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

『旬房冷やし麺』 Pick Up

- ✓ **夏バテした胃を癒す「食べる丸薬」ゴマ**
旬房特製のゴマダレはゴマを贅沢に使用して作られています。中国では「食べる丸薬」と呼ばれるゴマは抗酸化物質であるゴマリグナンを豊富に含み、美肌効果やコレステロール除去など美容や健康に嬉しい効果があるとされています。