

～ グランド ハイアット 東京 2015 Winter ～

お客様の目の前で鉄板焼で仕上げる新感覚ビーフシチュー
新メニュー「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」
 2015年2月2日(月)より提供開始

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、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し上がりいただける「けやき坂」にて、2015年2月2日(月)より、鉄板焼スタイルの新感覚ビーフシチュー「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」の提供を開始いたします。

■ けやき坂(4階 鉄板焼)

新メニュー「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」は、脂身が少なめで鉄板焼に適したA4ランクの黒毛和牛を120g つかった新感覚のプレミアムビーフシチューです。鉄板で焼いて旨味を閉じ込めてから、オーガニックの赤ワインをベースに、ポルト酒、マデラ酒を加えた特製ソースで3時間以上煮込んだ、やわらかい黒毛和牛をお客様の目の前で鉄板で軽く焼いて、香ばしさをプラスして仕上げます。

京都府産の“京にんじん”や“群馬県産の“ちぢみほうれん草”や北海道産の“じゃがいも”など、旬の新鮮な野菜は、シンプルな味付けで素材本来の味をお楽しみいただけます。

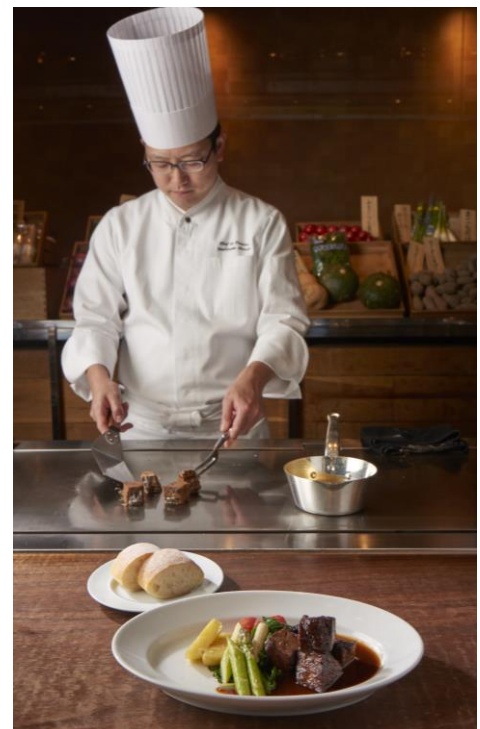
やわらかく、芯まで味が染み込んだ黒毛和牛と、旨みが凝縮した特製ソースと一緒に召し上がってください。

提供期間：2015年2月2日(月)～3月31日(火)

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)：

- ・「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」ランチコース 5,100円 ★新メニュー
 - 有機ほうれん草のサラダ ベーコン添え シェリービネガー
 - 和牛シチュー焼野菜添え
 - 御飯 大分県産 ひのひかり 本日のスープ 香の物
 - フルーツクラブティー
 - コーヒー または 紅茶



※ディナーのみ「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」(単品)を4,500円(税・サービス料別)でご提供いたします。

※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合せください。

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)

◆最大の特長は、黒毛和牛の二度焼き！

「黒毛和牛の焼きビーフシチュー」の最大の特徴は、黒毛和牛を鉄板で二度焼いて仕上げることです。まずは、鉄板で焼いた黒毛和牛を特製ソースで3時間以上、やわらかく煮込みます。最後にやわらかく煮込んだ黒毛和牛をお客様の目の前で焼いて仕上げます。表面を二度焼くことで、お肉が香ばしくなり、風味と旨みが閉じ込められます。