

～ グランド ハイアット 東京 2015 Spring～
**オーク(樫)の木で400℃のウッドバーニングオーブンで焼き上げる
 「オークドア バーガー」が
 直径20cmのダイナミックサイズや6cmのミニサイズ4種のサイズで新登場！
 &
 メキシコ・地中海・日本・アメリカをテーマにした変わり種ハンバーガー
 カレーケチャップとサツマイモフライの絶妙なマッチング 新感覚プレミアムフライドポテト3種**

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 ディワイヤ)の6階に位置するステーキハウス「オークドア」では、2015年4月1日(水)から5月31日(日)の期間、看板メニューのひとつであるオークドア バーガーのサイズ バリエーションが2種類増え、直径20cmのジャイアントサイズと直径6cmのスライダーサイズが新登場いたします。また、日本ではまだ珍しいラムバーガーや、スパイシーなメキシカンなど世界各国のグルメな食材を用いた変わり種ハンバーガー4種と新感覚のサツマイモのフライやフレーバーにこだわったフライドポテト3種を発売いたします。

オーク ドア バーガーのサイズ バリエーションが4種類に



直径 20cm

直径 11cm

直径 8.5cm

直径 6cm



変わり種ハンバーガー 4種類



プレミアムフライドポテト 3種類

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■ グルメ ハンバーガー

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」では、春季限定で世界各国のグルメな食材を用いた変わり種ハンバーガーをご提供します。

提供期間： 2015年4月1日(水)～5月31日(日)

提供時間： 11:30～22:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

・メキシカンバーガー 1,900円 ★新メニュー

メキシコ

ボリュームたっぷりのビーフパティに、クリスピートルティーヤ、ハラペーニョ、フレッシュガーリック、アボカド、モンレージャックチーズをトッピングし、サルサソースを合せました。カラフルなビジュアルのハンバーガーで、それぞれの食材の食感・味わいのハーモニーが印象的です。



メキシカンバーガー

・ラムバーガー 2,200円 ★新メニュー

地中海

100%ラムのパティに、オリーブタプナード、赤タマネギのピクルス、フェタチーズをトッピングし、ザジキソースを合せました。ザジキソースはオリーブオイルにキュウリとミント、ガーリックを混ぜたソースで、地中海料理によく登場します。パンズは、トマトとローズマリーでアクセント付けした、イタリア生まれのパン“チャバタ”を採用しました。



ラムバーガー

・デラックス和牛バーガー 3,200円 ★新メニュー

日本

和牛のパティに、マイタケ、ルッコラ、チェダーチーズをトッピングし、オニオンジャムとフルーツモスタルダを合せました。モスタルダとは、果物や野菜をマスタード風味のシロップ煮にした甘いソースで、和牛やトッピング食材の調和役を果たすと同時に、素材の旨味を引き立てます。



デラックス和牛バーガー

・パティーマルト 1,900円 ★新メニュー

アメリカ

ビーフパティに、マッシュルームのソテーとたっぷりのグリュイエールチーズをトッピングし、レムラードソースを合せました。レムラードソースは、香草、マスタード、ケッパーをアクセントにした風味豊かなマヨネーズソースです。パティーマルトの主役はとろりとろけるチーズで、アメリカでは愛され続けている存在です。



パティーマルト

※上記、各メニューには、フライドポテトとケチャップも付いています。

■主役級プレミアムフライドポテト

フライドポテトでも、一品一品に個性的な味わいがある主役級のフライドポテトが3種類、登場いたします。

提供期間： 2015年4月1日(水)～5月31日(日)

提供時間： 11:30～22:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

・サツマイモフライ カレーケチャップ添え 1,400円 ★新メニュー

ヘルシーなサツマイモのフライドポテトは、欧米でも大人気のメニューです。カレーをアクセントにしたケチャップを添えました。

・ベーコンチェダーフライ ランチドレッシング 1,200円 ★新メニュー

フライドポテトに、香ばしくローストし砕いたベーコンとチェダーチーズをトッピングしました。ドレッシングは、サワークリームとマヨネーズをベースに、ハーブ、レッドオニオン、ガーリックを入れた爽やかなソースです。

・オールドベイフライ 蟹アイオリ 1,200円 ★新メニュー

フライドポテトに、通常蟹に合わせて提供するアメリカンスパイスを振りかけました。蟹アイオリソースを付けて、お召し上がり下さい。



(左)サツマイモフライ カレーケチャップ添え (中央)ベーコンチェダーフライ ランチドレッシング (右)オールドベイフライ 蟹アイオリ

■「オーク ドア バーガー」のサイズ バリエーションが2種類増えて4種類に

オーク ドア バーガーのサイズ バリエーションが従来の2種類から4種類となります。これまでは、レギュラー(ビーフパティ220g、バンズ直径約11cm)、スモール(ビーフパティ130g、バンズ直径約8.5cm)の2サイズでしたが、新たにジャイアント(ビーフパティ1Kg、バンズ直径約20cm)とスライダー(ビーフパティ50g、バンズ直径約6cm)の2サイズを追加します。ジャイアントサイズは、フライドポテトとケチャップを付けてボリュームたっぷりに、一方、スライダースサイズは、ハンバーガーを4個セットで提供いたします。どちらも、大人数やパーティーなどでシェアして食べるのがおすすめです。

提供期間： 2015年4月1日(水)～5月31日(日)

提供時間： 11:30～22:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)：

・オーク ドア バーガー(スライダー4つ入り) 直径6cm 1,900円 ★新メニュー (ジャイアント) 直径20cm 8,600円 ★新メニュー

提供期間： 通年

提供時間： 11:30～22:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)

・オーク ドア バーガー(スモール) 直径8.5cm 1,650円 (レギュラー) 直径11cm 2,200円



オーク ドア バーガー (ジャイアント)



オーク ドア バーガー (スライダー)

◆絶品ハンバーガーの秘訣は、ステーキハウスならではのウッドバーニングオープン

各種ハンバーガーのパティは、約400℃のウッドバーニングオープ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)のスモーキー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ポイントです。

◆各種ハンバーガー、フライドポテトは、春季、爽やかなテラス席でもお召し上がりいただけます

オーク ドアの開放的なテラス席は、近隣で働く海外のエグゼクティブにも人気で、まるで海外のビアホールにいるような異国の雰囲気をお楽しみいただけます。



オーク ドア バーガーの後方にあるのが、ウッドバーニングオープン



オーク ドアのテラス席

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 6F