

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

体の中からひんやりする“冷やし鍋”や、ビタミン豊富な天然うなぎやすっぽんを堪能！
夏バテ予防に！ 夏を乗り切る冷たいメニュー＆栄養価たっぷりメニュー登場

- ◆チャイナルーム : 疲労回復効果のあるホタテや豚肉など具材たっぷりの、キンキンに冷たい“冷やし鍋”新登場
 クロレラとコラーゲンのハイブリット麺！ ミントマト 50 個分の栄養素たっぷりの“冷やし麺”
 ホテル初の熟成牛肉を、チャイニーズバーニャカウダとともに自家製ソースで堪能
- ◆フィオレンティーナ : 生ウニを贅沢に使用&フレッシュなフルーツマトの甘さが楽しめる冷製カッペリーニ
- ◆旬房 : 滋賀県・琵琶湖産の貴重な天然うなぎと栄養満点のすっぽん鍋

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、暑い夏を元気に乗り切っていただけるよう、夏バテ予防対策にぴったりな、栄養価たっぷりの食材をつかったメニューや、ひんやりした夏限定メニューを展開いたします。



チャイナルーム「冷やし坦々鍋」



チャイナルーム「熟成牛とチャイニーズバーニャカウダ」



フィオレンティーナ「生ウニの冷製カッペリーニ」
 「フルーツマトとバジルの冷製カッペリーニ」



旬房「滋賀県近江産 天然うなぎ」

■チャイナルーム (6階 中国料理)

■暑い夏にぴったり！栄養満点の冷やし鍋

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、暑い夏にぴったりのキンキンに冷えた“冷やし坦々鍋”や、人気の冷やし麺、ホテル初の熟成牛をつかったメニューを展開いたします。

提供期間： 2015年7月1日(水)～9月30日(水)

提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土日祝～15:00)
ディナー 18:00～21:30



冷やし坦々鍋

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・冷やし坦々鍋 3,800円/1名様 ※2名様より承ります ★新メニュー

ホタテ・海老・牛肉・豚肉に、トマト・人参・白菜・しめじ・舞茸・きくらげ・ブロッコリー・青梗菜などの野菜をふんだんにあわせた具材たっぷりの“冷やし坦々鍋”です。茹でて冷やした具材を、チャイナルーム特製の冷たいゴマスープと、お好みで「豆板醤」や「自家製XO醬」を付けていただきます。麺もキンキンに冷やした状態でご用意いたします。

◆夏バテ予防にぴったりな食材がたっぷりの“冷やし坦々鍋”

具材となっている海老は“高たんぱく質・低脂肪・糖質ゼロ”の健康食材です。ホタテは疲労回復効果がある“グリコーゲン”が豊富で、夏のホタテは冬の36倍含まれているといわれています。また、海老・ホタテに含まれる“タウリン”は、眼精疲労の回復やコレステロールの上昇を防ぎます。さらに疲労回復に欠かせない“ビタミンB1”が多く含まれている豚肉は、夏バテ予防の効果が期待されています。

■女性に嬉しい美人栄養素が盛りだくさんの冷やし麺

夏の冷やし麺の中でも「特製五目冷やしめん～クロレラ翡翠麺と海洋性コラーゲン麺」は、中国料理「チャイナルーム」でも高い人気を誇るメニューです。翡翠麺とコラーゲン麺の2種類のハイブリッドな麺が同時に楽しめます。翡翠麺には健康によいとされるクロレラを、コラーゲン麺には、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。他にも糖度の高い有機ミニトマト約50個分が凝縮したトマトジュースからソースを作る「トマトスープ冷麺 海鮮入りサラダ添え」など、美と健康に効果的な栄養素をたっぷりと含んだ冷たい麺メニューをご用意しています。



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～

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・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

・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

■ホテル初の熟成牛をチャイニーズバーニャカウダとともに自家製ソースで堪能する新メニュー

当ホテルでは初となる熟成牛を、自家製の食べるラー油・赤ワインソース・フレッシュチリ・自家製XO醬でお召し上がりください。付け合せの蒸し野菜とともに、ハムユイ(塩漬け魚)のバーニャカウダ、スウィートチリ、ゴマピュールの3種類のソースでお楽しみいただけます。

提供期間： 2015年7月1日(水)～8月31日(月)

提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土日祝～15:00)
ディナー 18:00～21:30



熟成牛とチャイニーズバーニャカウダ

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・熟成牛とチャイニーズバーニャカウダ 8,800円 ★新メニュー

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

■フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■清涼感のある冷製カッペリーニ

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、さっぱりした冷製カッペリーニをご用意いたします。

提供期間： 2015年7月1日(水)～8月31日(月)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

- ・「生ウニの冷製カッペリーニキャビア添え」 **3,300円** ★新メニュー
生クリームと魚の出汁に生のウニをふんだんにつかったソースの冷製カッペリーニです。生ウニとキャビアを添え、贅沢な味わいに仕上げました。
- ・「フルーツマトとバジルの冷製カッペリーニ」 **2,700円** ★新メニュー
フレッシュ感を残したフルーツマトのソースをふんだんにつかったカッペリーニ。
- ・「フレッシュピーチとモッツアレラチーズの冷製カッペリーニ」 **2,700円** ★新メニュー
みずみずしい桃とモッツアレラチーズにトマトのコンソメと白胡椒のアクセントが効いた、清涼感のある冷製カッペリーニです。

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



生ウニの冷製カッペリーニキャビア添え



フルーツマトとバジルの冷製カッペリーニ



フレッシュピーチとモッツアレラチーズの冷製カッペリーニ

■旬房 (6階 日本料理)

■滋賀県・琵琶湖産の貴重な天然うなぎと栄養満点のすっぽん鍋

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、滋賀県・琵琶湖産の希少価値の高い天然うなぎや、すっぽんを食材とした栄養満点のメニューをご用意しました。

期間： 2015年7月1日(水)～8月31日(月)

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)：

<ランチメニュー>

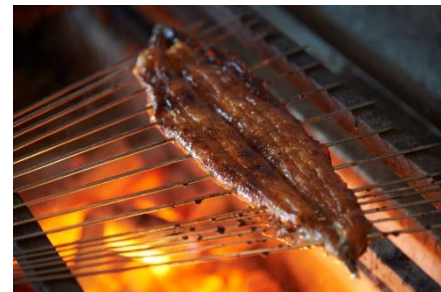
- ・琵琶湖産うなぎ井御膳(うなぎ井、香の物、肝吸い もしくは 味噌汁) **7,800円**
- ・琵琶湖産うなぎせいろ蒸し御膳(うなぎのせいろ蒸し、香の物、出汁) **9,000円**
- ・琵琶湖産天然うなぎ井御膳 **11,000円**

<アラカルト>

- ・琵琶湖産うなぎの蒲焼き **7,000円**
- ・琵琶湖産天然うなぎの蒲焼き 時価
- ・琵琶湖産天然すっぽん鍋 **8,000円**
- ・近江牛の赤身の炭火焼 **10,500円**

◆うなぎで夏バテや疲労を回復！

日本うなぎの天然物は大変貴重です。天然物は歯ごたえがあり、脂もギトギトしていないのが特徴。うなぎは夏バテや疲労などに効果がある滋養強壯の代名詞的食品で、体の抵抗力を高めるビタミンAや、ビタミンAの吸収を高める脂質の他、ビタミンB1、B2、E、D、カルシウム、カリウム、鉄、亜鉛などバランス良く含む食品です。



滋賀県近江産 天然うなぎ

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