

～ グランド ハイアット 東京 2015 Summer ～

素材にこだわった夏の旬を贅沢に味わう 国産雲丹・伊勢海老・オマール海老の口福メニュー

- ◆チャイナルーム : 北海道礼文島の雲丹を贅沢に！伊勢海老も登場する雲丹づくしの新メニュー
- ◆六緑 : 数種類の旬の国産雲丹をつかった贅沢な握りセット
- ◆けやき坂 : オマール海老の最高峰 スコットランド産の活きオマールブルーの鉄板焼

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、国産の雲丹や伊勢海老、オマール海老など夏の旬の高級食材をつかった贅沢なメニューをご用意いたしました。



チャイナルーム
「特製雲丹クリーム焼きそば 焦がしチーズ」



チャイナルーム
「伊勢海老 雲丹コーンクリームグラタン」



けやき坂 「活きオマールブルー」と「オマールブルーの鉄板焼」



■チャイナルーム (6階 中国料理)

■北海道・礼文島の旬の雲丹を贅沢につかった雲丹づくしの新メニュー！

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、北海道礼文島の旬の雲丹をつかった、雲丹づくしの新メニューを展開いたします。

提供期間： 2015年7月1日(水)～8月31日(月)
提供時間： 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)：

・「特製雲丹クリーム焼きそば 焦がしチーズ」2,800円 ★新メニュー
熱々の陶板皿に麺とクリームソースを盛り付けた上からグリエールチーズを削り、さらにお客様の目の前でバーナーを使い焦がします。仕上げは上に削ったトリュフ。ハムユイ(塩漬け魚)とナンブラーの隠し味を加えた雲丹クリームの濃厚な風味をお楽しみいただける、香りも豊かな一品です。



特製雲丹クリーム焼きそば 焦がしチーズ

・「伊勢海老 雲丹コーンクリームグラタン」14,000円 ★新メニュー
伊勢海老は、注文を受けてから水槽から取り出します。伊勢海老のプリプリな食感を、特製の雲丹コーンクリームグラタンで召し上がっていただく豪華な一品です。



伊勢海老 雲丹コーンクリームグラタン

- ・「雲丹のせ海老蒸し餃子 3個」1,800円 ★新メニュー
- ・「雲丹くらげ」3,500円 ★新メニュー
- ・「雲丹小籠包 3個」1,800円
- ・「雲丹入り炒飯」2,800円 ★新メニュー

◆北海道礼文島の雲丹

日本でもトップクラスの人気と味を誇る礼文島の雲丹。口の中でとろけるような深い味わいと磯の風味を堪能できます。リマン海流と対馬暖流、2つの大きな海流の恩恵を受け栄養分も豊富です。ハサップ認定工場*で管理しているため、安全性も高い安心の雲丹です。

*ハサップ認定工場：食品の製造・加工工程等による微生物汚染等の危害をあらかじめ分析し、重要管理点を定めることにより、問題のある製品の出荷を未然に防ぎ原因の追究を容易にすることが可能な工場。

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

■六緑 (6階 江戸前寿司)

■旬の国産雲丹の握りを堪能！

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、国産の旬の雲丹を数種ご用意。他にも旬の食材をつかった握りを中心に、ランチセットや一品料理をお楽しみいただけます。

提供期間： 2015年7月1日(水)～7月31日(金)
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)：

- ・握りセット 8,000円 内容[先付、握り(8貫)、味噌汁、水菓子] ※ランチタイムのみのご提供
- ・ディナーコース 18,000円

店舗情報：「六緑」 03-4333-8788(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

■けやき坂 (4階 鉄板焼)

■スコットランド産の旬の活きたオマールブルー

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」では、オマール海老の最高峰ブランドとして知られ、大型で身が引き締まった、風味良く薫り高い旬のオマールブルーの鉄板焼をご用意しました。

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

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・「オマールブルー」 11,200円 ★新メニュー

活きたままの旬のオマールブルーを、お客様の目の前でシェフが捌きながら調理します。尻尾と爪の部分では食感や味わいが異なり、それぞれの魅力を堪能いただけます。付け合せは旬の野菜をご用意。海老の頭でとった出汁を絡めたソースとともにお召し上がりください。



オマールブルー

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)