

～ グランド ハイアット 東京 2015 Holiday ～

## 女子会・忘新年会はインパクトある鍋で盛り上がる！ 話題の“怪味ソース”とハーブをたっぷりつけた「怪味鍋」 今年は風水で新年の開運を願う「開運火鍋 2016」

- ◆チャイナルーム : トレンドの“怪味ソース”にハーブをたっぷり！種類豊富な食材で美容効果も期待できる「怪味鍋」  
今年は風水！金運や恋愛運など上げたい運気に合わせて個々にカスタマイズする「開運鍋」、「開運チョコバナナゴマ団子」も！
- ◆旬房 : 美肌効果抜群！コラーゲンたっぷりの京赤地どりの自家製白湯スープをつかったこだわり鍋など

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)は、今年トレンドの“怪味ソース”にハーブなどの美容に効果的と言われる素材をたっぷりつけた鍋や、風水を取り入れカラフルな食材やスープをカスタマイズして開運を願う「開運火鍋 2016」などをご用意いたします。女子会や年末年始の集まりで、会話も弾むインパクト抜群の鍋メニューをお楽しみください。



怪味鍋～四川式パクチーコラーゲン鍋～



開運火鍋 2016



京赤地どりの白湯スープ鍋

## ■ チャイナルーム(6階 中国料理)

### ■ チャイナルームでしか味わえない“怪味ソース”とハーブをふんだんに使った「怪味鍋」

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、辛味、甘み、酸味を同時に楽しめる今年トレンドの調味料“怪味ソース”に、“パクチー”や“ローズマリー”などのハーブをはじめ、健康や美容を意識した食材をふんだんに取り入れたインパクト抜群の「怪味鍋」をご用意します。

提供期間： 2015年12月3日(木)～2016年2月29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  
※2015/12/19～25、12/31～2016/1/4を除きます

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・怪味鍋～四川式パクチーコラーゲン鍋～ **8,800円** ★新メニュー  
胡麻ベースのスープにチャイナルームオリジナルの“怪味ソース”を合わせた、ほかにはない鍋です。辛さは弱・中・強よりお選びいただけます。鍋には主役の食材である“パクチー”や、脂肪燃焼の効果が期待できる“ラムチョップ”のほか、隠し味として「若返りのハーブ」とも呼ばれるローズマリーなど、美容・健康効果を意識した食材をふんだんに取り入れます。

※ご注文は2名様より承ります。

※提供期間はクリスマスホリデーと年末年始を除きます。



怪味鍋～四川式パクチーコラーゲン鍋～



#### ◆注目ポイント①：チャイナルームオリジナルの“怪味ソース”

今年日本でトレンドとなっている調味料“怪味ソース”は、実は中国ではお馴染みの調味料。香草や豆板醤など、数十種類の食材からつくり、辛味、甘味、酸味を同時に楽しめる調味料です。今回、チャイナルームの料理長である小池克昌がアレンジした、チャイナルーム流の“怪味ソース”が初めて登場。“怪味ソース”は通常、前菜などに用いられますが、今回は鍋につかいます。チャイナルームでしか味わえない、今までにない新しい鍋「怪味鍋」をぜひご堪能ください。

#### ◆注目ポイント②：女性に大人気の“パクチー”

「パクチー女子」というワードができるほど、“パクチー”は女性を中心に人気です。“パクチー”は強い香りが特徴ですが、この香りによって胃腸を整えたり、消化促進、食欲増進などの効果があるといわれています。今年話題の“パクチー”がスープが見えなくなるほどたっぷりのった、インパクト抜群の鍋をお楽しみください。



### ■ 上げたい運気に合わせてカラフルな食材やスープをカスタマイズ！新年を祝う「開運火鍋 2016」

風水に基づき、金運や恋愛運など運気に合った色の食材やスープをお選びいただける「開運火鍋」をご用意いたします。一人前用の鍋でご提供する「一人鍋スタイル」なので、一人ひとりが上げたい運気に合わせた食材やスープを選び、オリジナルの火鍋をお楽しみいただけます。新しい年の始まりに、食べて運気アップを祈願できる「開運火鍋」をぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年1月4日(月)～3月25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



開運火鍋 2016

メニュー / 料金(税・サービス料別) :

・開運火鍋 2016 8,800 円 ※2名様～ ★新メニュー

◆注目ポイント: 「開運火鍋 2016」の開運祈願へのステップ

運氣アップに効果的と言われている色に合わせてスープと食材をお選びいただけます。

① スープを選んで開運

ベースとなる塩麩のスープに、3種類のスープからお好みのものを追加して、スープのバリエーションをお楽しみいただけます。

1. 【豆乳】 金運アップ白スープ
2. 【豆板醤】 人気運アップ赤スープ
3. 【青汁】 仕事運アップ青スープ

② 食材を選んで開運

上げたい運氣に合わせて食材をお選びください。

1. 【青色】 仕事運・試験運  
青梗菜、青菜、青色ブロッコリー、ナス
2. 【白色】 金運・商売運  
豆腐、白菜、白身魚、鶏肉
3. 【赤色】 人気運・美容運  
エビ、カニ、トマト、熟成黒毛和牛
4. 【ピンク色】 恋愛運・縁結び  
特製ピンク麺
5. 【黄色】 転職運・変化運・不動産運・貯蓄運・家庭運・健康運  
ワンタン、油揚げ、玉子



是非、運氣アップ効果を期待して、お試しください。

<追加開運アップメニュー>

- ・【ピンク】 トキイロヒラタケ 1,000 円
- ・【白】 白子 1,500 円
- ・【黄】 黄ハタ 1,500 円
- ・【赤】 タラバガニ 1,800 円
- ・【青】 鮑 2,300 円

・開運チョコバナナゴマ団子 人数×300 円 ★新メニュー

ご注文いただいたチョコバナナゴマ団子のうち、一つだけ金粉入りのものをご用意します。新年の運試しに盛り上がるデザートです。



※ご注文は2名様より承ります。

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

## ■ 旬房(6階 日本料理)

### ■ 京赤地どりや能登の天然ブリ、琵琶湖のすっぽんなど、こだわりの食材をつかった“あったか鍋”

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、冬のあったか鍋料理の数々をご用意します。京赤地どりの白湯スープ鍋は、地どりの骨を碎き、香味野菜などとともに8時間かけて作るコラーゲンたっぷりのスープをつかっています。その他、琵琶湖産のすっぽん、能登の天然ぶりなど、どの鍋も食材を厳選。また、旬房の鍋は1.5人前くらいの量でご用意するため、大人数で数種類をオーダーいただくことも可能です。からだの中から温まる、素材のうまみをたっぷり味わえるこだわりの鍋をお楽しみください。



「京赤地どりの白湯スープ鍋」

提供期間： 2015年12月1日(火)～2016年2月29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)：

・京赤地どりの白湯スープ鍋	6,500円
・天然ブリと聖護院かぶのみぞれ鍋	6,000円
・すっぽん鍋	6,500円
・ネギ鮪鍋	7,500円
・鉄ちり(ふぐ鍋)	8,000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

※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い合わせください。