

～ グランド ハイアット 東京 2016 Winter ～

アメリカで愛されているマカロニ&チーズをはじめ、アメリカ南部で定番のピメントチーズと  
グリーントマトのフライなど、アメリカングルメの食材や組み合わせが楽しめる  
**月ごとに替わるステーキハウスのハンバーガーがランチ限定で新登場！**

- ◆ 1月： マカロニ&チーズ、ローストトマト、レタス、スモークハムなどをつかった「マカロニ&チーズバーガー」
- ◆ 2月： ブルーチーズ、ホウレンソウ、赤ピーツのピーツチップスなどをサンドした「ビート&ブルーチーズバーガー」
- ◆ 3月： アメリカ南部で定番のピメントチーズ、グリーントマトのフライ、ベーコンなどを味わえる「ディキシーバーガー」

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：ステイブ デイワイヤ)の6階に位置するステーキハウス「オーク ドア」では、マカロニ&チーズなどアメリカで定番の食材をつかった月替わりのランチ限定バーガーを2016年1月5日(火)より3ヵ月限定でご用意いたします。



1～3月のマンスリーバーガー



1月「マカロニ&チーズバーガー」

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ 毎月替わるアメリカングルメの食材や組み合わせを堪能！ マンスリーバーガー新登場

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、130gのビーフパティに、ユニークなトッピングや組み合わせをしたスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供。各種ハンバーガーのパティは、約300℃のウッドバーニングオーブ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)のスモーク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、フライドポテトとともに楽しみいただけます。

#### オーク ドア マンスリーバーガー

提供期間： 2016年1月5日(火)～3月31日(木)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

#### 1月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・マカロニ&チーズバーガー 2,200円 ★新メニュー

アメリカの定番人気メニューであるマカロニ&チーズに、ローストトマト、レタス、スモークハムをはさみ、食べ応えのあるハンバーガーに仕上げました。



1月「マカロニ&チーズバーガー」

2月

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ビート&ブルーチーズバーガー 2,200円 ★新メニュー  
ブルーチーズ、ホウレンソウ、食感が楽しめるローストしたビートチップス、フレッシュビートをホースラディッシュクリームでお楽しみいただけます。



2月 「ビート&ブルーチーズバーガー」

3月

メニュー / 料金(税・サービス料別):

・ディキシーバーガー 2,200円 ★新メニュー  
アメリカ南部で馴染み深いピメントチーズとグリーンマトのフライに、オニオンジャムで味付けしたベーコンをトッピングしました。  
ディキシースタイル(アメリカ南部)のハンバーガーをお楽しみください。



3月 「ディキシーバーガー」

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 6階