

～ グランド ハイアット 東京 2016 Spring ～

通常の約5倍！直径22cm・パティ1kgの特大バーガーをはじめ、  
珍しいサーモンバーガーや、ホットドックにインスパイアされたバーガーも！

## 毎月テーマの変わるオークドア マンスリーバーガー

- ◆ 4月：サーモン、キュウリ、トマト、レッドオニオン、クリームチーズソースをサンドした「サーモンバーガー」
- ◆ 5月：直径22cm！通常のハンバーガー約5個分の「ジャイアント オークドア バーガー」
- ◆ 6月：アメリカ・シカゴスタイルのホットドッグがハンバーガーに！「シカゴスタイル ドッグバーガー」

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：スティーブ 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、通常の約5倍のジャイアントバーガーや、シカゴスタイルのホットドッグにインスパイアされたハンバーガーなど、月替わりのランチ限定バーガーをご用意いたします。



4～6月のマンスリーバーガー

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ アメリカングルメの食材や組み合わせが毎月楽しめるマンスリーバーガー

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、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。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、フライドポテトまたはサラダとともにお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4月1日(金)～6月30日(木)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)

#### 4月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・サーモンバーガー 2,200円 ★新メニュー

サーモンパティは、エシャロットや刻んだケッパー、マスタードを混ぜてローストしています。具材には、キュウリやトマト、レッドオニオンをはさみました。仕上げにクリームチーズとハーブ、レモンを混ぜたソースを載せ、ホテルで焼き上げるディルとガーリック風味のバンズでサンドしています。サーモンとハーブの風味やクリームチーズとのハーモニーをお楽しみください。

※サイズ(高さ×幅)：約9cm×9cm、パティ：約130g



4月「サーモンバーガー」

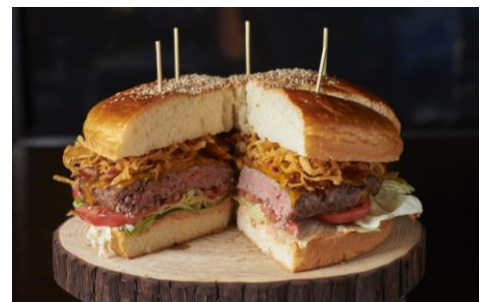
#### 5月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・ジャイアント オーク ドア バーガー 8,800円

昨年好評をいただいた、ビーフパティ 1Kg、バンズ直径約 22cm の「ジャイアント オーク ドア バーガー」が再登場いたします。通常のオーク ドア バーガーの約5個分のボリュームです。数人でシェアしてお楽しみください。

※サイズ(高さ×幅)：約12cm×22cm



5月「ジャイアント オーク ドア バーガー」

#### 6月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・シカゴスタイル ドッグバーガー 2,200円 ★新メニュー

ケチャップを使わないのが特徴の、シカゴスタイルのホットドッグにインスパイアされてつくったハンバーガーです。イエローマスタードと塩のみで味付けしています。具材は、刻んだオニオン、トマト、ピクルス、そしてビーフパティにウィンナーソーセージとボリューム満点です。ホテルメイドのポピーシードバンズとともにお楽しみください。

※サイズ(高さ×幅)：約10cm×10cm、パティ：約130g



6月「シカゴスタイル ドッグバーガー」

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