

～ グランド ハイアット 東京 2016 Spring ～

人気メニューが復活！ 黒毛和牛のテnderロインとトリュフの「塩釜焼きビーフ」 フレンチ×鉄板焼 2人のシェフが初タッグ！ 夢のディナーコース「パリジェンヌの春」 **鉄板焼「けやき坂」 春限定スペシャルメニュー**

- ◆お客様のリクエストにお応えし、トリュフ香る 黒毛和牛の「塩釜焼きビーフ」が期間限定で復活
- ◆4月15日～28日の期間限定！ パリの季節の食材をつかったスペシャルディナーとシャンパーニュのマリアージュ

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、厳選した旬の食材を革新的な鉄板焼でお楽しみいただける「けやき坂」にて、かつて人気を博したメニューで復活の声が高かった黒毛和牛をつかった「塩釜焼きビーフ」を、お客様の声にお応えし期間限定でご提供いたします。

また、4月15日(金)から4月28日(木)の期間、フレンチと鉄板焼シェフがコラボレーションしたスペシャルディナーをお楽しみいただける特別ディナーコース「Printemps d'une Parisienne -パリジェンヌの春」をご用意。この春限定のスペシャルメニューをぜひご堪能ください。



塩釜焼きビーフ



(左)グランド ハイアット 東京 副総料理長 ダヴィット プラン
(右)「けやき坂」料理長 本多 良信

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■人気を博したメニュー 黒毛和牛の「塩釜焼ビーフ」が期間限定メニューで復活！

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、多くのお客様に好評をいただき復活の声が高かった、黒毛和牛の「塩釜焼ビーフ」をこの春、期間限定でご提供いたします。一度食べたなら忘れられない味を、ぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年5月1日(日)～6月30日(木)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

予約受付： 店頭、電話、オンラインにて予約受付

電話予約： 03-4333-8782

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/keyakizaka-restaurant/>

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・「塩釜焼ビーフ」20,000円 ※2名様分 ★復刻メニュー

黒毛和牛のテnderロインステーキをトリュフと昆布で包み、特製の塩釜で焼いた極上の一品。お客様の目の前の鉄板の上で調理をします。鉄板の上で30～40分かけてゆっくりと火を通すことで、肉が柔らかくなり、昆布の旨みや岩塩の程よい塩気、トリュフの芳醇な香りを纏い、上品で深みのある味わいに仕上がります。



塩釜焼きビーフ

*要予約。前日の18:00までにご予約ください。

*オンライン予約の際は、レストランへの連絡事項の欄に「塩釜焼きビーフ〇〇名分」とお書き添え下さい。

*当日のキャンセルにつきましては、100%のキャンセル料を頂戴いたします。

■フレンチ×鉄板焼 2人のシェフが初タッグ！ 創造性溢れるスペシャルディナー

グランド ハイアット 東京の副総料理長 ダヴィッド ブランと、産地を厳選し旬にこだわった新鮮な食材をライブ感あふれる鉄板焼でお召しあがりいただける「けやき坂」料理長 本多良信による初のコラボレーションが実現。フレンチを盛り込んだ今までにない鉄板焼のコースメニューをお楽しみいただけます。パリの旬の食材をふんだんにつかった創造性あふれる特別メニューとシャンパーニュのマリアージュをぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年4月15日(金)～4月28日(木)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・Printemps d'une Parisienne -パリジェンヌの春 26,000円

★新メニュー

- デイナーコース

- グラスシャンパン1杯

(デュヴァル・ルロワ「ファミ・ド・シャンパーニュ 2000」)



<「パリジェンヌの春」開催記念 30名様限定一夜限りのシャンパーニュディナーイベント>

「パリジェンヌの春」の開催を記念し、4月14日(木)30名様限定で一夜限りのシャンパーニュディナーを開催いたします。グランド ハイアット 東京 西洋料理担当副総料理長と鉄板焼「けやき坂」料理長による、一夜限りのスペシャルディナーとシャンパーニュのフリーフローをご用意。お料理はフランス料理の要素を大胆に盛り込んだ革新的な鉄板焼のコースメニューを、デュヴァル・ルロワのシャンパーニュとともにお楽しみいただけます。また、デュヴァル・ルロワ シャンパーニュのブランドアンバサダー、ドゥヴィツレ・アントニー氏より、メゾンの歴史やテイastingノート、お料理とのマリアージュについてご説明いただけます。

一夜限りの煌びやかなシャンパーニュイベントを、ぜひご堪能ください。

提供期間： 2016年4月14日(木)

提供時間： デイナー 19:00 ~ 22:30

人数： 30名様限定

ご予約： 要予約 店舗へのお電話または、WEB サイトにて受付。

<http://restaurants.tokyo.grand.hyatt.co.jp/keyakizaka-restaurant/news/KY-Collaboration-DN.html>

※予約状況はホームページよりご確認ください。

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・パリジェンヌの春 35,000円 ★新メニュー

- デイナーコース

- シャンパン付

<シェフ プロフィール>



グランド ハイアット 東京 副料理 ダヴィッド ブラン

1974年 フランス ヴェヌス県 ポワティエ生まれ
1992年 「マノワールド パリ」
1996年 3ツ星 パリ「アラン デュカス」副料理長
1999年 3ツ星 モナコ「ルイ キャーンズ by アラン デュカス」副料理長
2000年 舞浜「スプーン」料理長
2003年 パリ「スプーン フード & ワイン」料理長
2004年 銀座「ベージュ アラン・デュカス 東京」オープンより料理長に就任
2006年 新宿「be-ブーランジェピシエ」エグゼクティブ・シェフ
2009年 東京「アラン・デュカス・エンタープライズ」日本統括総料理長
2010年 青山「ブノワ」料理長に就任
2011年 グランド ハイアット 東京 料飲部 副総料理長 西洋料理担当

<TV 出演>

2013年11月5日	テレビ朝日	「グッド！モーニング」
2012年6月13日	日本テレビ	「ヒルナンデス！」
2011年12月17日	日本テレビ	「嵐にしやがれ」
2011年8月18日	フジテレビ	「スーパーニュース」など

<雑誌掲載>

2015年9月号	料理通信社	「料理通信」
2014年1月6日号	世界文化社	「MEN'S EX」など



「けやき坂」料理長 本多 良信

1979年 東京都 生まれ
1998年 織田調理師専門学校 卒業
株式会社リゾートトラスト 料飲部
2010年 グランド ハイアット 東京 「けやき坂」
2012年 けやき坂 副料理長
2014年 けやき坂 料理長

<TV 出演>

2014年12月1日	日本テレビ	「Oha! 4 NEWS LIVE」
2014年11月30日	TBS テレビ	「サンデー・ジャポン」
2014年11月25日	日本テレビ	「news every.」など

<雑誌掲載>

2014年7月10日	光文社	「Gainer」など
------------	-----	------------

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)