

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

## アイスブリオッシュではさんだ新作バーガーやブラジリアンバーガーなど 冷たいアイスバーガーも新登場！ ラグジュアリーホテルで楽しむ絶品グルメバーガー

- ◆オーク ドア : パティの代わりにアイスサンドした「アイスバーガー」や、今年注目の“ブラジル”をテーマにしたバーガーなどの新作が登場！
- ◆フィオレンティーナ: オリジナルフォカッチャのバンズなどイタリアンならではの素材をつかった“イタリアン”チーズバーガー

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 ディワイヤ)では、アイスをはさんだアイスバーガーをはじめ、今年の夏注目のブラジルにちなんだハンバーガーやイタリア風のハンバーガーをご用意。開放感溢れるテラスで、こだわりのハンバーガーをお楽しみください。



※食材や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。

《本リリースに関するお問い合わせ、取材依頼先》

株式会社プラップジャパン 担当: 桃井、須藤

TEL. 03-4580-9101 FAX. 03-4580-9127

(E-mail. [grand\\_hyatt\\_tokyo@ml.prap.co.jp](mailto:grand_hyatt_tokyo@ml.prap.co.jp))

グランド ハイアット 東京 マーケティング コミュニケーションズ 担当: 江口、長田、津曲

TEL. 03-4333-8882 FAX. 03-4333-8893 [tokyo.grand.hyatt.jp](http://tokyo.grand.hyatt.jp)

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■アイスバーガーやブラジリアンバーガーなど、月替わりで楽しめるグルメバーガーに新作登場！

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、ユニークなトッピングや組み合わせのスペシャルバーガーを、月ごとにメニューを替えて提供しています。今年の夏は、パティの代わりにアイスをブリオッシュでサンドした「アイスバーガー」が新登場するほか、今年の夏注目の国“ブラジル”にちなんだハンバーガーや、暑い夏にぴったりのスパイシーなバーガーをお楽しみいただけます。

提供期間： 2016年7月1日(金)～9月30日(金)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝～15:00) ※アイスバーガーのみ15:00～17:00も提供

オーク ドア マンスリーバーガー (サラダまたはフライドポテト付)

#### 7～8月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・アイスバーガー 2,200円 ★新メニュー

チョコレートをコーティングしたブリオッシュで、ラズベリーアイスをサンドしています。中にはストロベリーやブルーベリーなどのフルーツとカスタードクリームをトッピング。モチモチしたバンズと冷たいアイスの組み合わせが楽しめる新感覚のスイーツバーガーです。サイドディッシュには、フライドポテトに見立てたシナモン風味のサクサクのパイをご用意。甘酸っぱいラズベリーソースにディップしていただきます。また、アイスバーガーは、ランチタイムのほかアフタヌーンティーでもお楽しみいただけます。



7～8月「アイスバーガー」

#### 8月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・ブラジリアン“エックス・ターボ”バーガー 2,200円 ★新メニュー

今年の夏注目の国“ブラジル”にちなんだハンバーガーです。モッツァレラチーズ、ハム、ベーコン、目玉焼き、クリスピーポテト、トマト、レタスなどのたっぷりの具を、マヨネーズとビネグレットソースでいただきます。ボリュームもスタミナも満点のブラジリアンバーガーをお楽しみください。



8月「ブラジリアン“エックス・ターボ”バーガー」

#### 9月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・チリチーズバーガー 2,200円 ★新メニュー

チェダーチーズとコーンチップス、ピリ辛のチリソースがたっぷり入ったチリチーズバーガー。まだまだ残暑の厳しい季節にもぴったりのピリ辛バーガーをご堪能ください。



9月「チリチーズバーガー」

### ■不動の人気！ オーク ドアを代表する定番バーガー「オーク ドア バーガー」

「オーク ドア」のグルメバーガーの代表「オーク ドア バーガー」は、肉本来の味を存分に堪能できるシンプル、かつ究極の一品。レギュラー(ビーフパティ 220g、バンズ直径約 11cm)、スモール(ビーフパティ 130g、バンズ直径約 8.5cm)の2サイズをご用意いたします。

提供期間： 通年

提供時間： 11:30～22:00

商品名 / 価格(税・サービス料別)

- ・オーク ドア バーガー (スモール) 直径 8.5cm 1,650円
- (レギュラー) 直径 11cm 2,200円



「オーク ドア バーガー」

◆各種ハンバーガーは、爽やかなテラス席でもお召し上がりいただけます

オーク ドアの開放的なテラス席は、近隣で働く海外のエグゼクティブにも人気で、まるで海外のビアホールにいるような異国の雰囲気をお楽しみいただけます。



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

■ **フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)**

■オリジナルフォカッチャのバンズとイタリア料理でお馴染みの食材をつかった“イタリアン”チーズバーガー

オーセンティックかつ旬の素材を活かしたイタリア各地のお料理をお楽しみいただける、モダンなイタリアンカフェ「フィオレンティーナ」では、イタリアンならではの食材をつかったチーズバーガーをご用意いたします。店内はもちろんテラスでもお楽しみいただけます。

提供期間： 通年  
提供時間： 11:00 ~ 22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・**フィオレンティーナ チーズバーガー 2,300 円**

パスタにつかうセモリナ粉でつくったローズマリー風味のオリジナルフォカッチャをバンズとしてつかっています。中にはモッツアレラチーズとカポナータをトッピングし、自家製ジェノベーゼとバジルマヨネーズの2種類のソースでお楽しみいただけます。パティの下には、ルッコラ、フルーツマト、ドライマトなど野菜もイタリアンテイストにこだわりました。サイドディッシュにはズッキーニとポテトのフリットをお楽しみいただけます。



フィオレンティーナ チーズバーガー



テラス席

店舗情報： イタリアン カフェ「フィオレンティーナ」03-4333-8780 (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 1階