

～ グランド ハイアット 東京 2016 Summer ～

贅沢1万円！鉄板の上で仕上げる高級黒毛和牛「石垣牛」のカツレツカレーや、自家製激辛豆板醤をつかったメニューなど

**夏バテ予防にも！ 食欲を刺激するスパイシーメニュー登場**

- ◆ けやき坂 : 高級黒毛和牛「石垣牛」のカツレツとスパイスの効いた黒カレーを堪能！ 1万円の極上カツレツカレー
- ◆ チャイナルーム : 古代米をつかった“牛飯(がうはん)”に自家製豆板醤で炒めた“石垣牛”の土鍋ステーキ丼！  
白身魚と野菜の包み蒸しに桂林コチュジャンをたっぷり！ 古代米といただく激辛メニュー
- ◆ オーク ドア : 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

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、暑い夏こそ食べたい食欲を刺激するスパイシーメニューを7月1日よりご用意いたします。



けやき坂「石垣牛カツレツ黒カレー」



チャイナルーム「古代米の“牛飯(がうはん)”」

チャイナルーム  
「古代米炒飯と白身魚の激辛包み蒸し」

オーク ドア「チリチーズバーガー」

※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。

## ■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

### ■ 黒毛和牛のカツレツとスパイスの効いた黒カレーを堪能！ 1万円の極上カツレツカレー

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、ここでしか味わえない 1万円の極上カツレツカレーをランチメニュー限定にてご用意いたします。至高の一品をぜひご堪能下さい。

提供期間： 2016年7月1日(金)～8月31日(水)

提供時間： ランチ 11:30～14:30 (土・日・祝～15:00)

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・石垣牛カツレツ黒カレー 10,000円

鉄板でサクッと焼いた黒毛和牛「石垣牛」のカツレツを、スパイスの効いた黒カレーとともに楽しみいただけます。香味野菜をスパイスやカカオパウダーとじっくり煮込んだ「けやき坂」特製のブラックカレーは、約2日寝かせ味を馴染ませてからご提供しています。サラダ、スープ、デザート、コーヒーのセットでお楽しみください。



石垣牛カツレツ黒カレー

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)

## ■ チャイナルーム (6階 中国料理)

### ■ 夏バテ予防に！ 古代米に自家製の豆板醤や桂林コチュジャンをつかった激辛料理が新登場

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、白米に比べてタンパク質やビタミン、ミネラルを豊富に含み健康食として話題の“古代米”をつかった激辛料理2品をご用意します。

提供期間： 2016年7月5日(火)～9月30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

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

#### ・古代米の“牛飯(がうはん)” 3,000円

古代米の炒飯に、自家製の激辛豆板醤で炒めた希少な“石垣牛”のサーロインをのせた丼スタイルのメニューを、熱々の土鍋で提供いたします。古代米炒飯は、徐々におこげに変化していき、香ばしい味わいを堪能できます。一緒に添える特製あおさのスープを最後にかけ、お茶漬けとしても楽しむことができます。土鍋で熱々のまま提供される“牛飯(がうはん)”は、音でも香りでも食欲をそそる一品です。

※“がうはん”とは、「牛肉とご飯」の意

#### ・古代米炒飯と白身魚の激辛包み蒸し 3,000円

蒸した白身魚とたっぷりの野菜に、自家製の桂林コチュジャンをかけた激辛メニュー。古代米炒飯とともに楽しみいただけます。食材からでる旨みたっぷりのエキスと桂林コチュジャンが絡み合い、一体となった濃厚な旨味と刺激的な辛味をご堪能いただけます。ニンニクもつかっており、夏バテ効果も期待できます。



古代米の“牛飯(がうはん)”



古代米炒飯と白身魚の激辛包み蒸し

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

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■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

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、暑い夏に食欲をそそる、ピリ辛のチリソースをつかった「チリチーズバーガー」をご用意。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楽しみいただけます。

提供期間： 2016年9月1日(木)～9月30日(金)

提供時間： 11:30～14:30(土・日・祝)～15:00

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

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。やみつきになる味をご堪能ください。



チリチーズバーガー

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