

～ グランド ハイアット 東京 2016 Autumn ～

“幻の茸”など約20種類のきのこを味わう「茸鍋」や、トリュフの白黒ピッツァ、松茸尽くし会席
豊穡の秋に旬の食材を贅沢に楽しむ特別メニュー
 「松茸」、「トリュフ」、「フレッシュポルチーニ」など世界のプレミアム食材も

- ◆チャイナルーム : “幻の茸”ヤマブシタケなど約20種類のきのこをスーパーフード入りスープで食す「茸鍋」
- ◆フィオレンティーナ : 白と黒2種類のトリュフを惜しみなくつけた超贅沢白黒ピッツァ
この時期しか手に入らないフレッシュな“ポルチーニ”をつかった秋限定メニュー
- ◆旬房 : 松茸を心行くまで堪能！ 松茸づくしのフルコース「松茸会席」&「松茸食べ放題会席」
- ◆けやき坂 : 国産松茸の香りを最大限にお楽しみいただける鉄板焼でご提供する人気メニュー
- ◆六緑 : 秋の2か月のみ入手できる旬の生いくらを味わい尽くす軍艦やいくら丼など

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、この時期にしか味わえない旬の松茸やトリュフなどのきのこをはじめ、いくらをつかった秋限定メニューを各店舗にて順次展開いたします。



チャイナルーム「茸鍋」



旬房「松茸食べ放題会席」松茸の炭火焼き



けやき坂「松茸ごはん」(イメージ)



フィオレンティーナ「BIANCO TARTUFO」

※食材や産地、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。

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■約 20 種類のきのこや海鮮、グルテンフリー麺をスーパーフードをつかったスープで食す「茸鍋」
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、約 20 種類の国産きのこや海鮮を贅沢につかったヘルシーな鍋料理をご用意いたします。

提供期間： 2016年9月1日(木)～11月30日(水)
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)：

・茸鍋 1名様 8,800円(2名様より) ★新メニュー

栄養価が抜群に高く日本では“幻の茸”とよばれているヤマブシタケをはじめ、トキロヒラダケ、ハナビラタケ、大黒本しめじなどの珍しいきのこや、えのき茸、しいたけなどの定番を含め約 20 種類の国産きのこをふんだんにつかった茸鍋をご用意します。また、マキエビ、ホタテ、ハタヤカサゴなどの旬の魚や、牛ロース、信玄どりなど豊富な具材も取り揃えました。オイスターソースをベースにしたスープに、スーパーフードのゴールドデンベリ(ドライ)や、ビタミン C を含むカムカムのパウダーをお好みで加えていただきます。さらに、麺には、ダイエット食材としても注目されているグルテンフリー麺かちゃんぽん麺のいずれかをお選びいただけます。栄養価が高い上、超ヘルシーな茸鍋は、健康に気遣う女性にぴったりのメニューです。



茸鍋

◆グルテンフリーとは

グルテンは小麦や大麦、ライ麦などの穀物の胚乳から生成されるタンパク質の一種でパンやうどん、パスタ、クラッカー、シリアルなどに含まれています。グルテンを摂取しない事で、血糖値を上げず太りにくく燃焼しやすい体になるといわれています。また、美肌効果が期待できることから注目が集まり、現在は世界各国で人気の美容&ダイエット法としても確立しています。

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

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■秋の高級食材イタリア産白トリュフと黒トリュフを惜しみなくつかった超贅沢白黒ピッツァ

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、白トリュフと黒トリュフをイタリアより取り寄せ、ふんだんにつかったピッツァをご用意いたします。大胆に盛り付けられたトリュフから、芳醇かつ濃厚な香りをお楽しみいただけます。限られた地域でしか採れない上に、生産量も少ない希少な白トリュフをはじめとするイタリア食材の香り高い風味をご堪能いただける贅沢なメニューです。

提供期間： 2016年10月1日(土)～10月31日(月)
提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・BIANCO TARTUFO 20,000円

チーズベースのピザ生地にトリュフオイルと、イタリア産白トリュフ、黒トリュフを惜しみなく半面ずつ贅沢にトッピングしたピッツァです。



BIANCO TARTUFO

・BIANCO TARTUFO クアトロ 8,000円

白トリュフ、黒トリュフに加えパルチーニ、ジロール茸と、イタリア産きのこを4種類トッピングしたクワトロスタイルのピッツァです。



BIANCO TARTUFO クアトロ

■この時期しか手に入らないイタリア産フレッシュ“ポルチャーニ”を贅沢につかった限定メニュー

イタリアの秋を代表する高級きのこ、イタリア産“フレッシュポルチャーニ”をつかったフェットチーネやリゾットをご用意。また、メインディッシュの付け合わせや、オンメニューのパスタなどにトッピングとしても追加いただけます。イタリアの松茸ともいわれる“ポルチャーニ”のフレッシュならではの味と香りをお楽しみください。

提供期間： 2016年10月1日(土)～11月30日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 価格(税・サービス料別)：

・イタリア産フレッシュポルチャーニのフェットチーネ 2,800円

この時期にしか手に入らないイタリア産のフレッシュポルチャーニをふんだんにつかったうまみたっぷりのソースを、自家製のフェットチーネに合わせました。フレッシュならではの深い味わいと豊かな香りをお楽しみいただける贅沢なパスタです。



イタリア産フレッシュポルチャーニの
フェットチーネ

・イタリア産フレッシュポルチャーニリゾット 3,000円

イタリア産フレッシュポルチャーニならではの味と香りを贅沢に味わえるリゾットです。

・フレッシュポルチャーニトッピング追加 1,300円～ ★新メニュー

メインディッシュの付け合わせや、オンメニューのパスタなどにトッピングとして追加いただけます。

店舗情報： 「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

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■国産松茸の香りを最大限にお楽しみいただく鉄板焼にこだわった松茸づくしのメニュー

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上がりいただける「けやき坂」では、秋の味覚の王様「松茸」をつかった秋限定メニューをご用意。国産にこだわった質の高い松茸を、鉄板焼と包み焼きの他、松茸のフリットや松茸ごはんなど松茸づくしのコースメニューでご堪能ください。

提供期間： 2016年9月初旬～11月中旬

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)：

Matsutake Delight

- ・国産松茸の鉄板焼き 時価
- ・国産松茸の包み焼き スープ仕立て 6,000円
- ・ディナーコース 30,000円
 - 松茸のフリット、焼き松茸
 - 伊勢海老
 - 国産鮑
 - 黒毛和牛
 - 松茸ごはん
 - デザート



目の前で炊く松茸ごはん



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

■ 旬房 (6階 日本料理)

■松茸づくしのフルコース「松茸会席」&「松茸食べ放題会席」

四季折々、選りすぐりの日本の味覚を大胆かつ繊細な仕事で仕立てる日本料理「旬房」では、秋の味覚の王様“松茸”をふんだんにつかった、松茸づくしのフルコースをご用意いたします。洗練された空間で日本ならではの秋の楽しみ方をご堪能ください。

提供期間： 2016年9月1日(木)～10月31日(月)
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)：

・松茸会席 28,000円

松茸のおひたし、土瓶蒸し、鯛と松茸の昆布締め、焼き松茸、松茸ご飯など、香り豊かな松茸を日本料理ならではの繊細な技術で仕上げた会席をご用意します。



松茸の炭火焼(イメージ)

・松茸食べ放題会席 80,000円(完全予約制)

前菜、松茸フライが付き、松茸の香りを最も堪能できる松茸の炭火焼きを制限時間を気にすることなく、思う存分お楽しみいただけるプランです。その他、日本三大和牛の近江の赤身肉と旬の魚が味わえる焼物や、カラスミをつかったメニュー、天然すっぽんを加えた土瓶蒸しなど、高級食材を贅沢に味わえるコースです。

※「松茸食べ放題会席」は3日前までのご予約をお願いいたします。

※ご注文は2名様より承ります。

店舗情報： 「旬房」 03-4333-8786(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

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■秋の数か月間しか食べることのできない生のいくらを存分に堪能する軍艦やいくら丼

職人の確かな腕による旬の握りをお楽しみいただける江戸前寿司「六緑」では、秋にしか食すことのできない新鮮な生のいくらをつかったメニューをご用意いたします。

9月から11月頃、秋鮭の産卵期にしか食べることのできない生いくらは、時期の始め頃は卵の皮が薄く、旬や名残の頃になるほど皮が厚くなり、味は濃厚になっていきます。職人が鮮度にこだわり丁寧に準備をした「生いくら」の料理で、季節の移ろいと食材の変化を存分にお楽しみください。

提供期間： 2016年9月～11月中旬頃(市場状況により詳細時期は未定)
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)：

・軍艦 ¥600/1貫

・いくら丼 ¥3,000

・おつまみ ¥1000～

店舗情報： 「六緑」 03-4333-8788(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