

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

約 30cmのブラックタイガーをダイナミックにつかった恵方“春”巻きや
鶏肉、トマト、アボガなどのコブサラダをトルティーヤで巻いたヘルシーな西洋風恵方巻など
約 30cmのブラックタイガーを1尾丸ごと！ 豪華&ヘルシーな恵方巻が登場

- ◆チャイナルーム : 約 30cmのブラックタイガーを丸ごと1尾！タラバ蟹、ホタテ、国産野菜などを巻いた豪華恵方“春”巻
中国で縁起の良い春節に欠かせない定番お餅！「年糕(ねんごう)」で祝う節分
- ◆オーク ドア : コブサラダをトルティーヤで巻いた、野菜たっぷりのヘルシーな西洋風恵方巻
- ◆六緑 : 限定 100 本！旬の特選素材を薄焼き玉子で巻いた、寿司職人の技が光る恵方巻

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、2月3日(金)の節分に向け、豪華食材をつかった恵方巻や、コブサラダをトルティーヤで巻いた恵方巻など、バラエティに富んだスタイルの恵方巻をご用意いたします。



チャイナルーム「恵方“春”巻」



チャイナルーム「年糕(ねんごう)」



オーク ドア「オーク ドア 恵方巻“コブサラダラップ”」



六緑「お持ち帰り恵方巻」

■ チャイナルーム (6階 中国料理)

■約 30cmのブラックタイガーを丸ごと1尾！ タラバ蟹、ホタテ、国産野菜などを巻いた豪華恵方“春”巻

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 30cmのブラックタイガー丸ごと1尾(約 200g)と、タラバ蟹、ホタテ、イカ、トビッコ、キクラゲ、タケノコ、黄ニラなど豪華食材をふんだんにつかった春巻きを恵方巻に見立てました。具材を春巻きの皮とカダイフで巻いて揚げしており、ぷりぷりとパリパリの食感が楽しめる、食べごたえたっぷりの贅沢な恵方“春”巻です。年糕(ねんごう)とともに楽しみください。



チャイナルーム「恵方“春”巻」

提供期間： 2017年1月28日(土)～2月3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)：

・恵方“春”巻 年糕(ねんごう)付 3,200円 ★新メニュー

■中国で縁起の良い春節に欠かせない定番お餅！「年糕」(ねんごう)で祝う節分

中国では縁起の良い春節(旧正月)に欠かせない料理として伝統的に食べられている「年糕」(ねんごう)。チャイナルームでは、蜜状にした黒糖に白玉粉や餅粉を合わせて3時間蒸して作る点心師オリジナルの「年糕」をご用意します。仕上げに卵を塗って焼くことで風味や黒糖の甘みを引き立てています。恵方巻とともに「年糕」で祝う節分もお楽しみ下さい。



チャイナルーム「年糕」

提供期間： 2017年1月28日(土)～2月3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)：

・年糕(ねんごう) 400円 ★新メニュー

◆年糕(ねんごう)

年糕または「年年糕」と呼ばれ、「年年高(年年ガオ)」と同じ読み方で、仕事と生活が年々高くなるという意味から、中国では春節の時期、多くの地域で年糕をいただきます。

種類はいろいろあり、代表的なものは北方の白糕、塞北(長城の北部の地域)農家の黄米糕、江南水郷の水磨年糕、台湾の紅龜糕など。北方の年糕には蒸し物と揚げ物が二つあり、甘い味つけです。南方の年糕は蒸し物、揚げ物のほかに、炒めてスープにしてもよく、甘い味と塩辛い味があります。

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

■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

■コブサラダをトルティーヤで巻いた、野菜たっぷりヘルシーな西洋風恵方巻

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、鶏肉、トマト、アボカド、卵、オニオン、ブルーチーズ、ベーコン、レタスをトルティーヤで巻いた西洋風恵方巻をご提案。野菜をたっぷりつけたヘルシーな恵方巻です。フライドポテトもしくはグリーンサラダとともに楽しみください。



「オーク ドア 恵方巻“コブサラダラップ”」

提供期間： 2017年1月30日(月)～2月5日(日)
提供時間： ランチ 11:30～14:30(土・日・祝～15:00)
ディナー 18:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・オーク ドア 恵方巻“コブサラダラップ” 2,200円 ★新メニュー

店舗情報： 「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

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■限定 100 本！旬の特選素材を薄焼き玉子で巻いた、寿司職人の技が光る恵方巻

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、例年ご好評いただいております。即予約完売となる恵方巻を節分当日の2017年2月3日(金)に100本限定で販売いたします。松葉ガニ、穴子、数の子、菜の花、筍、玉子焼、しいたけなど、寿司職人の熟練技が光る六緑特製の「恵方巻」です。ご予約は2017年1月4日(水)11:00より、お電話またはWEBサイトにて受付を開始いたします。



お持ち帰り恵方巻

お渡し日時： 2017年2月3日(金) 11:30～14:30、18:00～21:30

販売本数： 限定 100 本

(※要予約 なくなり次第終了とさせていただきます。)

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/recommended/roku-roku-ehomaki/>

商品名 / 価格(税別)：

・お持ち帰り恵方巻 1本 2,500円

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

※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。