

～ グランド ハイアット 東京 2017 Winter ～

“29(ニク)の日”は国産黒毛和牛の鉄板焼が食べ放題！ 肉！チーズ！蟹！冬に食べたい贅沢グルメが勢ぞろい 冬が旬のふくや黒トリュフなどのプレミアム食材をつかったメニューも

- ◆けやき坂 : “29(ニク)の日”3日間限定！ 国産黒毛和牛の鉄板焼を思う存分楽しめる食べ放題プラン
- ◆フィオレンティーナ : “黒いダイヤモンド”といわれる風味豊かな黒トリュフをつかった贅沢メニュー
- ◆フレンチ キッチン: 人気のウィークエンドランチにラクレットチーズやチョコレートファウンテンが期間限定で登場！
本格チーズとこだわりの白ワインでつくる特製チーズフォンデュが初登場！
- ◆旬房 : 京赤地どりや能登の天然ブリ、琵琶湖のすっぽんなど、こだわりの食材をつかった“あったか鍋”

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、29(ニク)の日を記念した鉄板焼食べ放題プランや、蟹、ふく、トリュフなどの高級食材をつかったメニューなど、贅の限りを尽くした冬限定メニューを各店舗にて展開いたします。



けやき坂「Endless Wagyu 29」

フィオレンティーナ
「国産牛フィレ肉のローストとフォアグラのソテー 黒トリュフのソース」

フレンチ キッチン「チーズフォンデュ」



フレンチ キッチン「ラクレットチーズ」

※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。

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■“29(ニク)の日”3日間限定！ 国産黒毛和牛の鉄板焼きを思う存分楽しめる食べ放題プラン

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、定番の4コースのメインディッシュとなる黒毛和牛の鉄板焼を好きなだけお楽しみいただけるイベントを、1～3月の“29(ニク)の日”限定で初実施いたします。通常のコースでは tenderloin とサーロインを提供していますが、イベント当日はどちらのお肉もお好きなだけご注文いただけます。(30,000円コースは tenderloin のみ)。けやき坂ならではの上質なお肉をお得に味わえる貴重な機会です。また、松葉ガニが水揚げされる時期には、30,000円コースに松葉ガニをご提供。贅の限りを尽くしたメニューをぜひ堪能ください。

提供期間： 2017年1月29日(日)、2月9日(木)、3月29日(水) ※29(ニク)の日
提供時間： ディナー 18:00～21:30 *2時間制(予約時間から90分後にラストオーダー)



•Endless Wagyu 29 ★新メニュー

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

•Aコース 15,300円

- アミューズ
- 前菜
- 魚料理
- 国産黒毛和牛
tenderloin または サーロイン食べ放題
- ご飯、味噌椀、香の物
- アイスcream
- コーヒー または 紅茶

•Bコース 19,600円

- アミューズ
- 前菜
- 魚料理
- 国産黒毛和牛
tenderloin または サーロイン食べ放題
- 牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス
- 味噌椀、香の物
- デザート
- コーヒー または 紅茶

•Cコース 25,000円

- アミューズ
- フォアグラ
- 伊勢海老
- 国産鮑
- 国産黒毛和牛
tenderloin または サーロイン食べ放題
- 牛肉とアスパラガス入り ガーリックライス
- 香の物、味噌椀
- デザート
- コーヒー または 紅茶

•Dコース 30,000円

- アミューズ
- 前菜 (松葉ガニと雲丹のカクテル キャビア添え)
- 国産鮑
- 松葉ガニの蒸し焼き
- 神戸牛 tenderloin 食べ放題
- カニみそ入り炊き込みご飯またはフライドライス
- 味噌椀、香の物
- デザート
- コーヒー または 紅茶

※3月29日は松葉ガニではなく、伊勢海老などをつかったお料理に変更となります。

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

■ フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■人気のウィークエンドブランチにラクレットチーズやチョコレートファウンテンが期間限定で登場!

伝統的なビストロ料理をスタイリッシュにアレンジしたオールデイ ダイニング「フレンチ キッチン」では、土・日・祝日限定でご提供している人気のブランチbuffetに期間限定メニューをご用意いたします。寒い季節に熱々のチーズをお好きな食材にかけてお召し上がりいただくラクレットチーズのほか、バレンタイン限定メニューとして、お好みのトッピングを溶かしたチョコレートへお好きなだけディップできるチョコレートファウンテンをご用意。さらに、チョコレートファウンテンは、ホワイトデー期間のみホワイトチョコレートバージョンに変更いたします。

提供期間： 2017年1月7日(土)～3月26日(日)の土曜・日曜・祝日

提供時間： 11:30 ～ 15:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- ・**グランドウィークエンド ブランチ 8,800円** フリーフロードリンク付
シャンパンや赤・白ワイン、各種スピリッツなどをお好きなだけお楽しみいただけます。
※フリーフローは90分制、お席のご利用は2時間まで
- ・**ウィークエンド ブランチ 6,200円** グラスシャンパン付
※お席のご利用は90分間まで

<1月7日(土)～3月26日(日)>

・ラクレットチーズ ★新メニュー

ラクレットはセミハードの牛のミルクから作られた半円形のチーズの断面を熱して、溶けた部分をお好きな具材にかけるスイスの伝統料理です。期間中はシェフ自らがサーブいたします。

<2月4日(土)～3月26日(日)>

・チョコレートファウンテン

トッピング具材はマシュマロ、苺、バナナ、パイナップル、ブリオッシュ、クロワッサン、シュークリームなど日替わりの食材をご用意。3月11日(土)、12日(日)、18日(土)、19日(日)はホワイトデーにちなみ、ホワイトチョコレートバージョンに変わります。



■本格チーズとこだわりの白ワインでつくる特製チーズフォンデュが初登場!

スイスの伝統料理として知られるチーズフォンデュを期間限定でご用意いたします。フォンデュソースはシェフ厳選のチーズと白ワインを合わせており、濃厚でコクのある味わいとなっております。トッピング具材にはホテルで焼いたブレッドや旬の野菜をご用意。チーズとともに素材の味もお楽しみいただけます。

提供期間： 2017年1月～未定

提供時間： デイナー 18:00～21:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

- ・**チーズフォンデュ 5,800円** ★新メニュー
- 前菜
- スープ
- チーズフォンデュ
- フォンデュ素材：特製ホテルベーカリーブレッド、旬の野菜、ハムなど
- デザート



店舗情報：「フレンチ キッチン」03-4333-8781(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 2階

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■ “黒いダイヤモンド”といわれる風味豊かな黒トリュフをつかった贅沢メニュー！

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、黒トリュフをつかったメニューをご用意いたします。黒いダイヤモンドともいわれる希少価値の高い黒トリュフを、ぜひこの機会にご堪能ください。

提供期間： 2017年2月1日(水)～3月15日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

●国産牛フィレ肉のローストとフォアグラのソテー 黒トリュフのソース

5,500円 ★新メニュー

ローズマリーでマリネした国産和牛フィレ肉のローストに、フォアグラを贅沢にのせたボリュームたっぷりのメニューです。フォンドボーに、刻んだトリュフを加えたコクのある濃厚ソースでお楽しみください。



●黒トリュフのタリオリーニ 3,300円 ★新メニュー

バター、パルメザンチーズ、トリュフオイルのソースでいただくタリオリーニ。フレッシュでコクのある黒トリュフをふんだんにつけた贅沢なメニューです。生パスタならではの、もちもちした食感をお楽しみください。



●モッツアレラチーズフリット 黒トリュフの香り 2,300円 ★新メニュー

モッツアレラチーズと刻んだトリュフをベシヤメルソース、トリュフオイルで和え、竹墨で色付けした黒いソバン粉で揚げたフリットをトマトソースでいただきます。まるで本物のトリュフを彷彿させる、見た目にもお楽しみいただける前菜メニューです。



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

■ 旬房(6階 日本料理)

■ 京赤地どりや能登の天然ブリ、琵琶湖のすっぽんなど、こだわりの食材をつかった“あったか鍋”

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、冬のあったか鍋料理の数々をご用意します。京赤地どりの白湯スープ鍋は、地どりの骨を砕き、香味野菜などとともに8時間かけて作るコラーゲンたっぷりのスープをつかっています。その他、琵琶湖産のすっぽん、能登の天然ぶりなど、どの鍋も食材を厳選。また、旬房の鍋は1.5人前くらいの量をご用意するため、大人数で数種類をオーダーいただくことも可能です。からだの中から温まる、素材のうまみをたっぷり味わえるこだわりの鍋をお楽しみください。



京赤地どりの白湯スープ鍋

提供期間： 2016年12月1日(木)～2017年2月28日(火)

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) :

- ・天然ブリと聖護院かぶのみぞれ鍋 6,000 円
- ・京赤地どりの白湯スープ鍋 6,500 円
- ・すっぽん鍋 6,500 円
- ・ネギ鮭鍋 7,500 円
- ・鉄ちり(ふく鍋) 8,000 円

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