

～ グランド ハイアット 東京 2017 Spring ～

カリフォルニア屈指のケンダルジャクソンより 料理長 ジャスティン・ワングラー氏が来日 “ノーズ トゥ テイル”をテーマに国産豚と赤ワインを味わう特別メニュー 色鮮やかな断面のダイナミックサンドウィッチや ラ・クレマワイナリーが提供するピノノワールのペアリングディナー

都会の喧騒にそびえた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、カリフォルニア屈指のワイナリー「ケンダルジャクソン ワイナリー」の料理長 ジャスティン・ワングラー氏をゲストシェフとして迎え、「Nose to Tail Dining」(鼻先から尻尾まで味わいつくす)をテーマに、希少な国産豚 1 頭のさまざまな部位を余すことなく味わえる、食のサステイナビリティを意識したメニューを2017年3月17日(金)～31日(金)の期間、ステーキハウス「オーク ドア」にて提供いたします。

ランチには、生クリームをつかったリッチな生地にライ麦粉にモルトやオートミール、亜麻仁、黒胡麻などをブレンドしたブラウンの生地を渦巻き状に混ぜ合わせ焼き上げたマーブルブレッドを使い、カラフルな断面が特徴のフォトジェニックでボリュームたっぷりのポークロインサンドウィッチが登場。ディナーでは、「ケンダルジャクソン ワイナリー」の中でも筆頭銘柄として知られるワイナリー「ラ・クレマ」より厳選したピノノワールとのマリアージュをお楽しみいただけるペアリングディナーをご用意いたします。

ジャスティン・ワングラー氏の食材へのリスペクトを感じながら、多彩な料理と厳選したワインの絶妙なマリアージュをぜひご堪能ください。



※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。

■ オーク ドア(6階 ステーキハウス)

■「ノーズ トゥ テイル」をテーマに国産豚を余すことなく堪能するゲストシェフによる特別メニュー カラフルな断面のダイナミックなサンドイッチやワインペアリングのディナーコースも

新鮮な素材をウッドバーニングオープ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、ラ・クレマやヴェリテなど多数の実力派ワイナリーを傘下に擁すカリフォルニア屈指の「ケンダルジャクソン ワイナリー」より料理長 ジャスティン・ワングラー氏をゲストシェフに迎えた特別メニューを期間限定でご提供いたします。

「Nose to Tail Dining」(鼻先から尻尾まで味わいつくす)をテーマに、希少な国産豚 1 頭のさまざまな部位を余すことなく味わえるメニューをご用意。豚肉の本質を知り尽くし、食のサステイナビリティに強い関心を持つワングラー氏ならではの多彩な調理技術で、ウッドバーニングオープンでのグリルをはじめ、ブレゼ、塩漬けなど、豚肉の新たな魅力を創出します。

ランチには、色鮮やかな断面がフォトジェニックなボリュームたっぷりのポークロインサンドウィッチをご用意いたします。またディナーでは、一品ごとにグラスワインとのマリアージュをお楽しみいただけるワインペアリングディナーをご用意。「ケンダルジャクソン ワイナリー」の中でもその高い品質から筆頭銘柄として知られるワイナリー「ラ・クレマ」よりピノノワールを厳選。国産豚の美味しさを強調した絶妙なペアリングで料理とワインのエlegantなマリアージュをお楽しみいただけます。

提供期間: 2017年3月17日(金) ~ 31日(金)

※クリスピーポークロインサンドウィッチのみ 2017年3月17日(金) ~ 4月23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

バー 11:30 ~ 22:30

メニュー / 料金(税・サービス料別):

ポーク&ピノ バイ ケンダルジャクソン (PORK & PINOT by Kendall Jackson)

・ランチアラカルト

- クリスピーポークロインサンドウィッチ キャベツの赤ワイン煮 ブルーチーズドレッシング クレソン 2,700円

※提供期間: 2017年3月17日(金) ~ 4月23日(日)

生クリームをつかったリッチな生地にライ麦粉にモルトやオートミール、亜麻仁、大豆、ひまわりの種子、黒胡麻などをブレンドしたブラウンの生地を渦巻き状に混ぜ合わせ焼き上げたマーブルブレッドを使い、カラフルな断面が鮮やかなフォトジェニックでボリュームたっぷりのポークロインサンドウィッチ



クリスピーポークロインサンドウィッチ

・ランチセットメニュー 4,000円

- ミックスグリーン パルマハム カブとイチゴのピクルス 梅ビネグレット
- ポークロイン コーングリッツ サヤインゲン グレープマスタード チャツネ
または
クリスピーポークロインサンドウィッチ キャベツの赤ワイン煮 ブルーチーズドレッシング クレソン
- トロピカルフルーツ パッションフルーツムース ココナッツシャーベット
シャルドネキャラメル
- コーヒー または 紅茶

・ワインペアリングディナー 17,500円 (料理のみ 12,000円)

- サツマイモのロースト 味噌パンナコッタ 腿肉のハム ホタテ クリスピージンジャー
<グラスワイン> ラ クレマ モントレー ピノ グリ 2015
- ホセリト ベジータ イベリコハム 紫蘇 カブとイチゴのピクルス 梅ビネグレット
<グラスワイン> ラ クレマ モントレー ピノ ノワール 2014
- ポークロイン グリッツ サヤインゲン グレープマスタード チャツネ
<グラスワイン> ラ クレマ ロシアン リバー ヴァレー ピノ ノワール 2013



ポークロイン グリッツ サヤインゲン
グレープマスタード チャツネ

- トロピカルフルーツ パッションフルーツムース ココナッツシャーベット
シャルドネキャラメル
＜グラスワイン＞ グラン レゼルブ レイト ハーヴェスト シャルドネ 2015
- キャラメルコーン
- コーヒー または 紅茶

※各ワインはグラス/ボトルでもご注文いただけます。

•バー アラカルト

- クリスピーポークロインサンドウィッチ キャベツの赤ワイン煮 ブルーチーズドレッシング クレソン 2,700 円
- 甜茶漬けた豚バラ肉のスライダー 赤ワインバーベキューソース キュウリのピクルス ¥1,200
- ローストポーク マンゴ 大根 の ストリートスタイル タコス ¥1,300



ジャスティン・ワングラー氏 <ケンダルジャクソン ワイナリー 料理長>

ノースカロライナ州アシュビル生まれ。アシュビル＝バンコンブ・テクニカル・コミュニティカレッジの料理学校で学ぶ傍ら、アメリカ料理協会が主催する地方や国レベルの料理コンクールで金メダルを多数獲得。1999年、世界有数の料理大学「カリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ」のナパ・バレーにある分校にてキャリアを積んだ後、「サドルバックセラーズ」(ワイナリー)、サンタローザの「シラーレストラン」での勤務を経て、2005年、ケンダル・ジャクソンの料理チームに参画。

現在はケンダル・ジャクソンの料理長として、「Farm to Table(産地直送)」をモットーに、カリフォルニア食文化の自由な精神を強調するレシピを考案。サステナビリティに強い関心を持ち、自らが扱う食材には最大限の敬意を払う。



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