

～ グランド ハイアット 東京 2017 Spring～

旬のフレッシュホワイトアスパラガス尽くしのフルコースなど 滋味豊かな春野菜を堪能する限定メニュー

- ◆フィオレンティーナ : この時期にしか手に入らないフレッシュホワイトアスパラガスのパスタやタリアータ前菜、パスタ、魚料理、肉料理、デザート全てが“レモン尽くし”のフルコース
- ◆フレンチ キッチン : 旬のホワイトアスパラガスを使用した5種の多彩なメニュー
- ◆けやき坂 : 前菜からデザートまで全てフランス産ホワイトアスパラガス尽くしのフルコース
- ◆六緑 : 和テラスで春の陽気を感じながら味わう彩り豊かな「春のばらちらし」
- ◆旬房 : 筍や賀茂茄子など、春から初夏の野菜を日本料理の繊細な技術で贅沢に堪能！

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、フレッシュホワイトアスパラガス、レモン、筍、賀茂茄子など、春から初夏に旬を迎える野菜を味わう限定メニューをご用意いたします。

春の心地よい陽気に包まれながら、滋味あふれる旬の味覚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合せください。

■ フィオレンティーナ (1階 イタリアン カフェ)

■春の代表野菜 旬のフレッシュホワイトアスパラガスを楽しむメニュー

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、旬の時期が短く希少なフレッシュホワイトアスパラガスをはじめとする、春野菜をふんだんにつかったメニューをご用意いたします。ホワイトアスパラガスは、その時々で旬を迎えたものをイタリアやフランスなどから取り寄せます。野菜の美味しさを引き立てるようにこだわり、春野菜が持つ甘みや苦み、豊かな香りをご堪能いただけるメニューです。けやき坂の木々の芽吹きと春の風を感じられる爽やかなテラス席でもお楽しみいただけます。

提供期間： 2017年4月1日(土)～5月31日(水)

提供時間： 11:00～22:00

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

・ホワイトアスパラガスと春野菜のバーニャカウダ 2,400円

ホワイトアスパラガス、グリーンアスパラガス、菜の花、ラディッシュ、スナップエンドウなど春に旬を迎える野菜を、フレッシュクリーム、アンチョビ、にんにくをベースとしたフィオレンティーナオリジナルのバーニャカウダソースとともにお召上がりいただきます。彩り鮮やかな野菜そのものの味わいとフレッシュ感をご堪能ください。



ホワイトアスパラガスと春野菜の
バーニャカウダ

・ホワイトアスパラガスと春野菜のアーリオスパゲッティーニ 2,600円

ホワイトアスパラガスやグリーンアスパラガス、春キャベツ、筍、菜の花など、茹でて美味しい春野菜を味わうパスタは、ニンニクと塩、オリーブオイルで仕上げます。野菜とともに茹でたパスタには、野菜の旨みが凝縮。軽い口当たりのシンプルなパスタで、素材の美味しさをお楽しみいただけます。



ホワイトアスパラガスと春野菜の
アーリオスパゲッティーニ

・土佐あか牛のタリアータ ホワイトアスパラガス添え 4,500円

一年を通して人気の土佐あか牛のタリアータに、ホワイトアスパラガスを合わせた季節限定メニュー。にんにくとセージ、ローズマリー、タイムなどのハーブで香りをつけグリル板で焼き上げた土佐あか牛に、旬のホワイトアスパラガスと、セルパチカ、トリュフ、オーガニックフルーツトマトを添え、バルサミコソースでお召し上がりいただきます。ホワイトアスパラガスが引き立つようこだわってアレンジし、アスパラガスの甘みや苦み、香ばしさを存分に味わっていただけるメニューです。



土佐あか牛のタリアータ
ホワイトアスパラガス添え

■前菜、パスタ、魚料理、肉料理、デザートすべてが“レモン尽くし”のフルコース！

6月～7月の期間限定で、疲労回復や美容効果の高い食材“レモン”をつかったレモン尽くしのコース料理をご用意いたします。国産、海外産問わず、旬を迎える各地のレモンを料理に合わせて厳選。前菜のカルパッチョは、レモンの酸味でさっぱりお召し上がりいただけます。パスタは、パルメザンチーズにあわせたレモンの豊かな風味をお楽しみいただく一品です。またメインの肉料理には、愛媛県上島町の岩城島特産のレモンを食べて育った“レモンポーク”を使用。さっぱりした味わいながらも旨みをしっかりと感じることができ、とろけるような柔らかさが特徴です。フレッシュなレモンの豊かな風味を存分に堪能いただけるコースです。



Limone 食材イメージ

提供期間： 2017年6月1日(木)～7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)：

・Limone 8,000円

- 前 菜：フレッシュレモンとオリーブオイルでマリネした白身魚のカルパッチョ
- パスタ：レモンとパルメザンチーズのタリオリーニ
- 魚料理：天使の海老とヤリイカのソテー マイヤーレモン添え
- 肉料理：愛媛県岩城島産レモンポークのグリリア
- デザート：パティシエ特製のデザート



愛媛県岩城島産レモンポークのグリリア

※アラカルトもご用意しています。

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

■フレンチ キッチン (2階 オールデイ ダイニング)

■旬のフランス産フレッシュホワイトアスパラガスを使用した5種の多彩なメニュー

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、シェフが厳選したフランス産ホワイトアスパラガスをつかった、様々な味わいが楽しめるメニューをご提供します。

提供期間： 2017年4月1日(土)～5月31日(水)

提供時間： デイナー 18:00～21:30

メニュー / 料金 (税・サービス料別)：

- ・フランス産ホワイトアスパラガスのサラダ仕立て ポーチドエッグ マグロのからすみ パルミジャーノ クルトン ロメインレタス アンチョビマヨネーズ 2,900円 ★新メニュー

ホワイトアスパラガスのソテーにポーチドエッグをのせ、マグロのからすみ、パルミジャーノ、自家製アンチョビマヨネーズでお召し上がりいただきます。



フランス産ホワイトアスパラガスの
サラダ仕立て

- ・フランス産ホワイトアスパラガス オランダーズソース 2,900円 ★新メニュー
- ホワイトアスパラガスの味わいを存分に味わえるソテー。卵黄をつかったオランダーズソースでお召し上がりいただきます。



フランス産ホワイトアスパラガス
オランダーズソース

- ・フランス産ホワイトアスパラガスのスープ 2,000円 ★新メニュー
- じっくり炒めたホワイトアスパラガスを、牛乳、生クリーム、焦がしバターなどと合わせてスープに。アスパラガスの旨みが凝縮された一品です。



フランス産ホワイトアスパラガスのスープ

- ・フランス産ホワイトアスパラガスとサーモンのコンフィ イクラ 柑橘バターソース ハーブサラダ 4,300円 ★新メニュー
- バターと柑橘を煮詰めた、ほどよい酸味のソースはサーモンと相性がぴったり。イタリアンパセリやセルフィーユ、エストラゴン、ディールなどの爽やかなハーブサラダとともに楽しみください。



フランス産ホワイトアスパラガスと
サーモンのコンフィ

・豚フィレ肉グリル フランス産ホワイトアスパラガス ベーコン 菜の花
ポークソース 4,300 円 ★新メニュー

ベーコンで巻いた国産豚フィレ肉のグリルに、春を代表する野菜ホワイトアスパラガスと菜の花のソテーを合わせ、ポークソースでいただきます。



豚フィレ肉グリル
フランス産ホワイトアスパラガス

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

■ けやき坂 (4階 鉄板焼)

■前菜からデザートまで！メニュー全てがフランス産ホワイトアスパラガス尽くしの特別フルコース

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、フランス産ホワイトアスパラガスの中でも特に太さのあるものを厳選し、前菜からメイン、そしてデザートにいたるまで全てのメニューに取り入れたランチコースとディナーコースをご用意いたします。フランスでは春を告げる高貴な食材として愛されているホワイトアスパラガスのほくほくとした食感と濃い味わい、そして国産黒毛和牛やフォアグラ、トリュフなどの食材が奏でるけやき坂ならではの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

提供期間： 2017年4月中旬～5月下旬予定

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)：

・ホワイトアスパラガス ランチコース 7,700 円

- ホワイトアスパラガスサラダ
- ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ トリュフのピューレ
- 本日の白身魚のムニエル ホワイトアスパラガスのピューレ添え
- US リブステーキ 120g
- 牛肉とホワイトアスパラガス入りガーリックライス
- 味噌椀 香の物
- ホワイトアスパラガスのアイスクリーム

・ホワイトアスパラガス ディナーコース 19,600 円

- ホワイトアスパラガスとフォアグラのソテー 貴腐ワインソース
- ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ トリュフのピューレ
- 白身魚とホワイトアスパラガス入り包み焼き トリュフストック
- 黒毛和牛 テンダーロイン 100g またはサーロイン 120g
- 牛肉とホワイトアスパラガス入りガーリックライス
- 味噌椀 香の物
- ホワイトアスパラガスのアイスクリーム

※アラカルトもご用意しております。

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| - ホワイトアスパラガスとフォアグラのソテー 貴腐ワインソース | 2,800 円 |
| - ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ トリュフのピューレ | 1,800 円 |
| - 白身魚とホワイトアスパラガス入り包み焼き トリュフストック | 3,800 円 |
| - 黒毛和牛 テンダーロイン 120g またはサーロイン 150g | 12,000 円 |

※オンライン予約限定の特典として、グラスシャンパンをプレゼントいたします。

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



ホワイトアスパラガスとフォアグラのソテー
貴腐ワインソース(ディナーコース)



ホワイトアスパラガスと菊芋の温製スープ
トリュフのピューレ

■ 六緑 (6階 江戸前寿司)

■この季節ならではの食材で春の味覚を味わう！ 彩り豊かな「春のばらちらし」

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、春に旬を迎えるホタルイカやしらうお、鯛、うに、いくら、あなご、車海老、こはだ、子持ち昆布、芝えびおぼろに菜の花など、春を満喫できる食材を彩り豊かな「春のばらちらし」にして、ランチメニューとしてご提供いたします。

春の陽気と爽やかな風を肌で感じられるこの季節、人気の和テラスでもお召し上がりいただけます。



春のばらちらし

提供期間： 2017年4月1日(土)～4月28日(金)

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)：

・春のばらちらし 3,500円

- 先付け
- ばらちらし
- 味噌汁
- デザート



テラス席(和テラス)

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

■ 旬房 (6階 日本料理)

■筍や賀茂茄子など、旬の春から初夏の野菜を日本料理の繊細な技術で贅沢に堪能！

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、春から初夏の野菜を堪能いただける期間限定メニューを各種ご用意いたします。

4月には筍や一寸豆、独活(ウド)、春キャベツ、新じゃが芋などの春野菜、5月には賀茂茄子、枝豆など初夏を代表する野菜を、旬や産地にこだわり旬房ならではの繊細な技術で仕上げます。春から初夏の味覚を心ゆくまでお楽しみください。

提供期間： 2017年4月1日(土)～5月31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)：

<4月>

- 筍木の芽焼き(炭火) 2,800円
- 釜炊き筍ごはん 4,500円

<5月>

- 賀茂茄子田楽 1,800円
- 賀茂茄子揚げ出し 1,800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