

～ グランド ハイアット 東京 2017 Spring ～

今年も登場！ 通常の約5倍 直径22cm&パティ1kgの超特大バーガーや  
ミネソタ州発祥のチーズバーガー、ピリ辛のメキシカン バーガーなど  
**月替わりで楽しめるラグジュアリーホテルのマンスリーバーガー**

- ◆ 4月：ミートパティからチーズがとろり！赤ワインやトリュフで贅沢な味わいの「ジュシー ルーシー バーガー」
- ◆ 5月：超特大！ 直径22cm、通常のハンバーガー約5個分の「ジャイアント オーク ドア バーガー」
- ◆ 6月：クリスピートルティーヤ、アボガドなど多彩な食感や味わいが楽しめる「メキシカン バーガー」

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 デイワイヤ)の6階に位置するステーキハウス「オーク ドア」では、世界のローカルスペシャリティをベースにしたものや、季節にちなんだユニークなハンバーガーを月替わりで提供しております。4月～6月の期間は、贅沢にアレンジしたアメリカンスタイルのチーズバーガーや、通常の約5倍のジャイアントバーガー、クリスピートルティーヤ、アボガドなどの多彩な食感や味わいが楽しめるメキシカンバーガーなどをご用意いたします。



4～6月のマンスリーバーガー

※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。

## ■ オーク ドア (6階 ステーキハウス)

### ■ 超特大バーガーも！アメリカングルメの食材やユニークなアレンジが毎月楽しめるマンスリーバーガー

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、世界のローカルスペシャリティをアレンジしたものや、季節にちなんだスペシャルバーガーを月ごとにメニューを替えてご用意。ハンバーガーのパティは、約300℃のウッドバーニングオーブンで一気に焼き上げることで、表面はカリッと中は凝縮した肉の旨みとオーク(樫)のスモーキーな香ばしさを味わうことができます。パティの焼き具合をオーダーできるのもステーキハウスならではの、フライドポテトまたはサラダとともに楽しみいただけます。またこの季節、爽やかなテラス席でもお召し上がりいただけます。

#### オーク ドア マンスリーバーガー

提供期間：2017年4月1日(土)～6月30日(金)

提供時間：11:30～14:30(土・日・祝)～15:00

#### 4月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・ジューシー ルーシー バーガー 2,200円 ★新メニュー

ミートパティの中に挟まれた熱いグリエルチーズが最初の一口でとろりと流れ出す、アメリカ・ミネソタ州発のチーズバーガーを贅沢にアレンジしました。赤ワインで煮込んだエシャロットや、トリュフのアイオリソースをサンドした、ラグジュアリーな味わいをご堪能ください。



4月「ジューシー ルーシー バーガー」

#### 5月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・ジャイアント オーク ドア バーガー 8,800円 【要予約】

毎年好評をいただいている、ビーフパティ1Kg、バンズ直径約22cmの「ジャイアント オーク ドア バーガー」が今年も登場。通常の「オーク ドア バーガー」の約5個分のボリュームで、数人でシェアしてお召し上がりいただけます。生クリームをつかいふんわりとした甘みに仕上げたバンズ、牛肉100%のジューシーなパティ、フライドオニオン、トマトやレタス、オーロラソースなど、全ての具材の調和が楽しめる人気のオークドアバーガーの味わいはそのままに、大きなサイズでお楽しみください。

※数量限定となりますので事前のご予約をおすすめいたします。

※サイズ(高さ×幅)：約12cm×22cm、パティ：約1Kg



5月「ジャイアント オーク ドア バーガー」

#### 6月

メニュー / 料金(税・サービス料別)：

##### ・メキシカン バーガー 2,200円

ボリュームたっぷりのビーフパティに、クリスピートルティーヤ、クリーミーなアボガドやモントレージャックチーズ、スパイシーなサルサソースやハラペーニョを組み合わせました。カラフルなビジュアルのハンバーガーで、それぞれの食材の食感や味わいをご堪能いただけます。



6月「メキシカン バーガー」

店舗情報：ステーキハウス「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



「オーク ドア」テラス席